PUDIM DE GELADEIRA SABOR DE CHCOLATE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g

3 caixinhas de creme de leite de 200 ml sem soro

6 colheres de chocolate em pó

1 a 2 colheres rasas de sopa de leite em pó

1 cx de achocolatado todindo 200ml liquido ou similar

2 gelatinas incolores em pó sem sabor de 24 g (marca Dr. Oetker)

1 forma de bolo com furo no meio de plástico ou vidro ou silicocone,

granulado para bolo / raspa de chocalate picado / ameixa / calda de chocolate fria caseira / cobertura para soverte sabor de chocolate, confeitar agosto!!

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todo o leite condensado, todo creme de leite, 200ml de achocolatado todinho, 6 colheres de chocolate em pó,1 ou 2 colheres de sopa rasa de leite em pó

Em seguida coloque em um papeiro de alumínio 10 a 11 colheres de sopa de água em temperatura natural junto com os 2 pacotinhos de gelatina sem sabor incolor de 24 g, leve ao fogo baixo sem deixar ferver (apenas para ativar a gelatina)

Em seguida misture a gelatina pronta aos outros ingredientes que se encontram no liquidificador, com a ajuda de uma colher (não usar o liquidificador para misturar a gelatina).

Unte com uma camada fina de margarina a forma de bolo com a ajuda de um papel toalha.

Leve ao congelador por 2 a 3 horas.

Tire da forma colocando em um prato, decore agosto com ameixa, granulado para bolo, chocolate picado, calda fria de chocolate caseira ou calda para cobertura de sorvete sabor chocolate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44713-pudim-de-geladeira-sabor-de-chcolate.html