

# PUDIM MOUSSE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres (sopa) de água morna
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 3 a 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- margarina sem sal para untar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite condensado o creme de leite, o açúcar, o leite e o chocolate em pó e reserve.

Hidrate a gelatina sem sabor na água morna, mexendo até a a gelatina ficar homogênea.

Despeje a gelatina no liquidificador com os demais ingredientes.

Bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.

Despeje na forma de pudim com furo no meio untada com a margarina, leve à geladeira por 2 a 3 horas.

Se desejar desenforme, sirva com calda de sua preferência ou com sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45639-pudim-mousse-de-chocolate.html>