PUDIM CAFÉ COM LEITE

INGREDIENTES

2 envelopes (12 g cada) de gelatina em pó sem sabor

1 1/2 xícaras de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite gelado(sem soro)

4 colheres (sopa)de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de café solúvel

chocolate em pó

grãos de café feitos de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO

Polvilhe a gelatina sobre o leite, deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida dissolva em banho-maria.

No liquidificador, bata o leite com a gelatina dissolvida, o leite condensado e o creme de leite até obter uma mistura homogênea.

Divida o creme em 2 partes.

Em uma da partes, acressente o chocolate e o café solúvel.

Coloque a parte com chocolate e café em uma forma para pudim de 20 cm de diâmetro, molhada.

Leve à geladeira até firmar.

Então coloque por cima o creme claro, leve à geladeira novamente por mais duas horas, no mínimo.

Desenforme, povilhe com choclate em pó e decore com grãos de café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45764-pudim-cafe-com-leite.html