

PUDIM PRESTÍGIO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 16 colheres de sopa de leite em pó
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 3 ovos
- 3 xícaras de chá de água
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 100 g de coco ralado (separe um pouco para polvilhar)
- 50 g de chocolate granulado para polvilhar
- 150 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata os 5 primeiros ingredientes no liquidificador, depois acrescente o coco ralado e mexa com uma colher.

Despeje numa forma própria para microondas úmida e leve ao micro-ondas por 12 minutos. Espere amornar e desenforme.

À parte misture o chocolate granulado com o coco ralado restante e reserve.

Prepare o ganache, derreta o chocolate junto com o creme de leite por 2 minutos (depende da potência do micro-ondas) e regue o pudim.

Polvilhe o coco ralado com o chocolate granulado e leve a geladeira por 4 horas.

Se não quiser fazer a ganache pode apenas polvilhar o coco ralado e o chocolate granulado, pois com o cozimento do pudim forma uma caldinha deliciosa.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46205-pudim-prestigio-de-leite-em-po.html>