

PUDIM NAPOLITANO ESPECIAL

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado de sua preferência

2 latas de creme de leite

1 caixa de chocolate em pó nestlé

8 colheres (sopa) de maisena

2 gelatinas sabor morango

1 caixa de morango

3 litros de leite

2 a 3 colheres (sopa) essência de baunilha

Use calda de açúcar, ou calda de morango

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela coloque o metade do leite (1 litro e meio), o leite condensado e o chocolate em pó, mexendo sempre até que forme um creme homogêneo e grosso.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Deixe esfriar, e jogue por cima da calda de açúcar.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Em uma panela, leve ao fogo em temperatura média o restante de leite, 2 colheres de maisena e o leite condensado.

Quando formar um creme grosso desligue o fogo e coloque a essência de baunilha.

Deixe esfriar.

Após coloque por cima do creme de chocolate.

Leve à geladeira por mais 1 hora.

MOUSSE DE GELATINA DE MORANGO:

Mousse de gelatina de morango: Dissolva as 2 gelatinas e prepare de modo normal, deixe resfriar na geladeira, em seguida bata em um liquidificador a gelatina com 1 creme de leite, 1 leite condensado e meia caixa do morango (reserve a outra parte dos morangos), e deixe fora da geladeira.

Após o creme de chocolate/baunilha já gelados, acrescente por cima o de morango.

Leve a geladeira por mais 1 hora.

Decore como quiser com pedacinhos de morango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46528-pudim-napolitano-especial.html>