PUDIM DE SORVETE COM CALDA QUENTE

INGREDIENTES

CREME 1:

Creme 1:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medir na lata de leite condensado)

3 gemas

CREME 2:

Creme 2:3 claras

3 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite (sem soro)

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:6 colheres (sopa) de achocolatado em pó

6 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver. Coloque o líquido em uma forma com furo e leve ao freezer. Deixe cerca de 10 min para então, com o líquido mais consistente, espalhar pela forma. Deixe no freezer, enquanto prepara o creme.

CREME 1:

Creme 1:Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Mexa até ficar consistente. O creme pode ficar com uma aparência pouco cremosa, não se preocupe com isso.

CREME 2:

Creme 2:Bata as claras até atingirem o ponto de neve. Coloque o açúcar e bata mais. Acrescente o creme de leite sem soro e continue batendo.

MONTAGEM:

Montagem:Junte os dois cremes e misture delicadamente. Tire a forma do freezer e coloque a mistura dos cremes. Leve ao freezer novamente e deixe gelar por, pelo menos, 2 horas. Para desenformar, retire a forma do freezer e

espere alguns minutos. Ligue o fogo e aqueça o fundo da forma. Veja se o pudim já está solto e vire-o em um prato. Por estar congelado, é bom esperar um pouco antes de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48090-pudim-de-sorvete-com-calda-quente.html