

PUDIM DELICIOSO DE SORVETE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 copo de leite com um pouco de água

6 colheres de chocolate em pó

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: 1 lata de leite condensado

3 gemas

1 lata de leite (mesma medida da lata condensado)

2 colheres (sopa) de amido de milho

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: 3 claras em neve

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º creme: Em uma panela, misture todos os ingredientes (leite condensado, 3 gemas, leite e amido de milho) e leve ao fogo brando mexendo sem parar, até que forme um creme bem uniforme. Deixe esfriar.

2º CREME:

2º creme: Bata as claras em neve e coloque o açúcar aos poucos até que se forme um "suspiro". Desligue a batedeira, misture o creme de leite.

Misture os dois cremes e coloque na forma. O primeiro creme deve estar morno ou frio.

Deixe no congelador por cerca de 6 horas.

Para desenformar, deixe um pouco fora do freezer, pode passar a faca em volta para soltar mais fácil.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54099-pudim-delicioso-de-sorvete.html>