PUDIM DE SORVETE FLOCÃO

INGREDIENTES

1 pacote de sorvete em pó sabor creme

1 pacote de sorvete em pó sabor chocolate

170 g de chocolate em barra ao leite (picado)

170 g de chocolate em barra branco (picado)

800ml de leite bem gelado

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque o sorvete em pó sabor de creme, acrescente 400 ml de leite gelado bata por 3 minutos ate que a massa aumente de tamanho fique bem misturado e firme.

Na forma que vai ser utilizada acrescente o chocolate ao leite picado no fundo, e depois despeje o sorvete de creme, leve ao congelador ate endurecer.

Na batedeira coloque o sorvete em pó sabor de chocolate, acrescente 400 ml de leite gelado bata por 3 minutos ate que a massa aumente de tamanho fique bem misturada e firme.

Coloque em cima da outra parte com sorvete de creme já endurecido e por último despeje o chocolate branco picado.

Leve ao congelador até endurecer a segunda camada do pudim.

Para desenformar, deixe a fôrma em banho-maria aproximadamente 1 minuto, ou até sentir que derreteu um pouco, o suficiente para desenformar.

Volte ao congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55407-pudim-de-sorvete-flocao.html