PUDIM DE PRESTIGIO LOISER

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara chá de leite

2 colheres sopa de amido de milho

1 colher sopa de chocolate em pó

150 g de chocolate ao leite picado

Decore com coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, o amido de milho e misture o coco ralado.

Coloque em uma panela, leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o amido de milho e o chocolate em pó.

Coloque em uma panela, leve ao fogo brando mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo, misture bem o chocolate até derreter totalmente.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma grande para pudim, untada com margarina, coloque o creme branco e por cima o creme de chocolate.

Leve à geladeira até firmar. Desenforme.

Pode montar em taças em porções individuais, como o da foto, fica muito charmoso.

Também pode montar em travessa grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55856-pudim-de-prestigio-loiser.html