

PUDIM DE PREGUIÇOSO, AQUELA SOBREMESA PERFEITA PRA TODAS AS HORAS!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite integral (medida da lata de leite condensado)
- 4 ovos
- 17 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 creme de leite (lata)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o leite integral e as gemas dos ovos passadas por uma peneira, em uma panela em fogo baixo e deixe levantar fervura.

Reserve e deixe esfriar.

Em uma forma de pudim, coloque as 5 colheres de açúcar e coloque em fogo baixo para fazer a calda.

Em um copo, coloque 5 colheres de água, as 5 colheres de chocolate em pó e mexa bem.

Coloque essa mistura em cima da calda que foi preparada na forma de pudim e coloque a forma no congelador.

Bata as claras em neve e acrescente 12 colheres (sopa) de açúcar e bata novamente em batedeira em ponto de suspiro.

Acrescente vagarosamente o creme de leite

Após primeiro creme estiver totalmente frio, acrescente as misturas.

Retire a forma de pudim do congelador e coloque esta mistura, retornando ao congelador por 24 horas.

Não retire do congelador antes deste tempo, pois o pudim ainda não estará pronto.

Para retirar da forma no momento de servir, coloque a mesma em fogo baixo até desprender um pouco e desenforme o pudim de sorvete.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13805-pudim-de-preguicoso-aquela-sobremesa-perfeita-pra-todas-as-horas.html>