

# PUDIM PRESTÍGIO DE LIQUIDIFICADOR PERFEITO PARA O NATAL SUA FAMÍLIA VAI ADORAR!!

## INGREDIENTES

- 1 vidro pequeno de leite de coco (200ml)
- 2 medidas do vidro de leite (400ml)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 1 sachê de gelatina incolor
- 1 barra de chocolate ao leite picado (90g)

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, o leite de coco, o creme de leite, o leite condensado e a gelatina incolor já dissolvida e hidratada conforme instruções na embalagem.

Bata tudo até formar um creme homogêneo.

Unte uma forma com óleo e coloque espalhe um pouco do chocolate picado no fundo da forma.

Despeje metade do conteúdo do liquidificador, espalhe mais um pouco de chocolate picado e então despeje o restante do creme.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

Desenforme cuidadosamente e polvilhe o restante do chocolate picado por cima.

Sirva seu espetacular pudim prestígio de liquidificador bem gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15987-15987.html>