

PUDIM PRESTÍGIO DE GELADEIRA MUITO FÁCIL É SÓ BATER OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR E LEVAR PARA GELAR!

INGREDIENTES

1 barra de chocolate ao leite picado (90g)

1 vidro de leite de coco (200ml)

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador: o leite, o leite de coco, o creme de leite, o leite condensado e a gelatina incolor, que você já deve ter preparado conforme as instruções do fabricante.

Bata bem os ingredientes todos, até obter um creme liso e uniforme.

Em seguida, prepare a forma de furo no meio: unte-a com óleo, forre com chocolate picadinho (já reserve um pouco para decorar), despeje metade do creme do liquidificador na forma, distribua um pouco mais de chocolate picado e depois cubra com o que restou do creme.

Leve para gelar por, no mínimo, 4 horas.

Depois desse tempo, desenforme com cuidado e salpique o chocolate picado reservado por cima.

Sirva e deguste o seu delicioso pudim prestígio bem geladinho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16026-pudim-prestigio-de-geladeira-muito-facil-e-so-bater-os-ingredientes-no-liquidificador-e-levar-para-gelar.html>