

# PUDIM DE SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

1 leite condensado (395 g)  
300 ml de leite  
1 colher (sopa) farinha trigo ou amido de milho  
3 ovos  
1 creme de leite (200 g)  
50 g de açúcar  
50 g de açúcar  
50 g de chocolate em pó  
50 ml de água

## MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o leite condensado,  
Junte a mistura na panela, acrescente as gemas dos ovos peneiradas  
Misturar tudo e levar ao fogo engrossar levemente  
Reserve  
Coloque o chocolate em pó, açúcar e a água numa panela até a fervura, despeje em uma forma de buraco no meio de 20 cm  
Bata as claras dos ovos em neve,  
Adicione o creme de leite no merengue delicadamente  
Junte o creme ao merengue e coloque na forma por cima da calda  
Levar ao congelador por 12h  
Pulo do garo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/728-pudim-de-sorvete-com-calda-de-chocolate.html>