

Pudim de Chocolate de Geladeira

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-chocolate-de-geladeira

Descubra como fazer um pudim de chocolate cremoso em apenas 40 min com esta receita fácil e prática!

Rudim de Chocolate de Geladeira



Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado
- 600ml de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 gemas (peneiradas)
- Chocolate de sua preferência para polvilhar por cima

Modo de Preparo

- 1. Em uma panela, misture bem o leite condensado, o chocolate em pó e o amido de milho.
- 2. Adicione as gemas e o leite, ligando o fogo e mexendo até engrossar.
- 3. Transfira para uma forma redonda, com furo no meio, e cubra com plástico filme tocando na superfície do pudim.
- 4. Leve à geladeira por 3 horas.
- 5. Desenforme, salpique com chocolate ralado e sirva. Bom apetite!

www.receitasdafia.com