



RECEITAS DA FIA

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!

Pudim de Chocolate de Geladeira

 40 min

 10 porções

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