

Sobremesa com Cobertura de Chocolate Rápida e Fácil

 culinariaterapia.com/sobremesa-com-cobertura-de-chocolate-rapida-e-facil

Dyne e Zinha



Experimente essa Deliciosa Receita de Pudim sem Complicação uma Sobremesa com Cobertura de Chocolate Rápida e Fácil muito econômica para ser servida em Festas de Natal e Ano Novo ou em qualquer ocasião e até mesmo para fazer em pequenos potes para vendas.

Ingredientes

Para o pudim:

- 300 ml de leite bem quente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor cereja ou morango ou outro da sua preferência;
- 300 ml de leite gelado;
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);

Para a cobertura de chocolate:

- 80 g de chocolate meio amargo picado ou outro que preferir;
- 100 g de creme de leite;

Como Fazer Sobremesa com Cobertura de Chocolate Rápida e Fácil

Pudim:

1. Primeiramente no liquidificador comece batendo por 2 minutos o leite quente com a gelatina.
2. Em seguida adicione o leite gelado e bata por mais 30 segundos.
3. Assim feito acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 3 minutos na velocidade máxima.
4. Em seguida despeje essa mistura em forma untada levemente com óleo ou em travessas ou em taças para porções individuais.
5. Leve ao congelador ou freezer por 1 hora e depois deixe na geladeira até ficar bem firme e gelado (aprox. 4 ou 6 horas dependendo da geladeira).
6. Então desenforme decore à gosto para servir, aqui polvilhamos um pouco de chocolate meio amargo picado. Sirva bem gelado!
7. Em seguida cubra com a cobertura de chocolate e sirva bem gelado.

Cobertura:

1. Então em um refratário derreta o com o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas por 30 segundos.
2. Logo depois misture com o creme de leite e espere esfriar completamente para cobrir o pudim.
3. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas

Se desejar fazer essa sobremesa com outros sabores de gelatina você também pode servir com calda de frutas e chocolate. Essa mesma receita pode se transformar em um manjar de coco prático e fácil de fazer trocando a gelatina de frutas por gelatina sem sabor e substituindo o leite gelado por leite de coco, como cobertura use calda de morangos, ameixa ou uvas passas para acompanhar.

Vídeo Sobremesa com Cobertura de Chocolate Rápida e Fácil



Watch Video At: <https://youtu.be/eSQ82JKRkB8>