

Receita: Pudim de Sorvete de Paçoquita

Os preparativos pro meu aniversário estão a todo vapor e eu tinha que escolher uma sobremesa que combinasse comigo na diversão e em ser extremamente deliciosa. E, além de combinar com aniversário, essa receita vai se tornar a favorita de quem adora um doce caseiro com Paçoquita, ainda mais quando ele é um pudim. Acho que vou deixar todo mundo aqui babando com essa maravilha de receita de Pudim de Sorvete com Paçoquita. Olha só que receita perfeita:

INGREDIENTES:

Paçoquitas Rolhas (8 para a receita e demais para cobertura)

700ml de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

2 caixinhas de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

4 gemas

200 gramas de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO:

Separe uma panela e uma tigela, na panela coloque uma parte do leite e na tigela esfarele as 8 Paçoquitas Rolhas, após isso jogue as Paçoquitas esfareladas junto ao leite na panela misturando bem. Em uma outra tigela coloque outra parte do leite e o amido de milho e então misture na panela junto com os primeiros ingredientes. Adicione as gemas de ovos, o leite condensado, o creme de leite e misture bem em fogo baixo até chegar a uma consistência cremosa. Coloque a mistura em uma forma de pudim e deixe por 6 horas na geladeira. Derreta o chocolate e espalhe em cima do pudim. Esfarele mais algumas Paçoquitas Rolhas para dar o acabamento perfeito.