

Pudim de sorvete



Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de Maizena
- Leite
- Açúcar
- Chocolate em pó
- Água

Modo de preparo:

Numa panela misture as 5 gemas, a lata de leite condensado, 2 latas de leite (usar a lata de leite condensado como medida) e as 2 colheres de Maizena. Leve ao fogo mexendo sempre. Desligue assim que começar a ferver. Reservar até esfriar.

Caramelizar a forma de pudim com 5 colheres de açúcar. Reservar.

Fazer uma pasta com 10 colheres de chocolate em pó (pode ser 8 de chocolate e 2 de cacau), com 5 colheres de água. Despejar essa pasta na forma já caramelizada.

Bater as 5 claras em neve. Acrescentar 8 colheres de sopa de açúcar. Misturar delicadamente, a mão, o creme de leite sem soro.

Misturar os dois cremes delicadamente, a mão. Despejar na forma de pudim já caramelizada e com a calda de chocolate. Levar ao freezer por 24 horas.

Para desenformar aquecer no fogo.