

Pudim de Chocolate

<https://sem lactose.com/index.php/2010/08/26/pudim-de-chocolate/>

Última atualização em: 23/08/15

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:15](#)

[00:20](#)

[Baixa](#)

[08](#)

Recebemos esta receita de uma leitora e eu já estava há bastante tempo para prepará-la e contar o resultado a vocês. Para quem gosta de sobremesas cremosas, o pudim de chocolate ficou realmente uma delícia! Tenho certeza que é colocar na mesa e contar os minutos para ele sumir!

INGREDIENTES

- 1 litro de leite de soja
- 1 lata de condensado de soja
- 1 gema passada na peneira
- 1 colher de creme vegetal
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 8 colheres sopa de chocolate em pó
- 200g de creme de soja
- 1 colher de chá de essência de baunilha

PREPARO

1. Misture o amido e o chocolate em pó, dissolva com um pouco de leite de soja e depois junte o restante do leite de soja, o condensado de soja, a gema e o creme vegetal.
2. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até virar uma creme de consistência firme.
3. Coloque o creme no recipiente da batedeira e cubra com filme de pvc para não criar película. Espere esfriar.
4. Logo após junte o creme de soja e a baunilha, bata na batedeira até ficar um creme homogêneo. Leve a geladeira por pelo menos 2 horas e sirva gelado.

- Usei uma forma plástica para gelatina. Para que o pudim saísse com facilidade da forma, pincelei a forma com apenas algumas gotas de óleo vegetal. Funcionou super bem.
- Você pode utilizar esta receita para rechear bolos e criar tortas.

Colaboração:

Sheila Ramos – São Bernardo do Campo, SP.

Obrigada Sheila! Adoramos!