

DOCE DA CASA À MINHA MODA



CONFEÇÃO

1. Misturar o pudim com o açúcar, colocar o acessório misturador, deitar o leite na taça e programar 100 graus 8 minutos velocidade 4, quando faltarem 2 minutos juntar o pudim e o açúcar. Quando terminar colocar num pirex e colocar bolacha maria em cima, deixar arrefecer. Depois de frio deitar molho de caramelo e de chocolate por cima.
2. Entretanto colocar as natas na taça com o acessório batedor, aqui o tempo depende das natas que utilizam, no meu caso 30 segundos são suficientes, juntar o açúcar e as raspas de chocolate e deitar a mistura por cima do pudim e bolachas, decorar a gosto com o molho de caramelo e chocolate.

INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE PUDIM MANDARIM
- 1 LITRO DE LEITE
- 10 COLHERES DE AÇÚCAR
- 2 PACOTES DE NATAS
- 150GRAMAS DE AÇÚCAR
- 100 GRAMAS DE RASPAS DE CHOCOLATE(BRANCO E PRETO)
- MOLHO DE CARAMELO QB
- MOLHO DE CHOCOLATE QB
- BOLACHA MARIA QB