

# Pudim Cremoso de Maria Mole

8 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker  
¾ xícara chá de Água (150 ml)  
1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker  
1 lata de Leite Condensado  
1 vidro de Leite de Coco (200 ml)  
1 caixa de Creme de Leite UHT  
Óleo para untar

**Cobertura:**

150 g Chocolate ao Leite picado  
1 caixa de Creme de Leite UHT  
½ xícara chá de Coco Ralado Dr. Oetker (50 g)

**Pudim:**

1. Hidrate a gelatina incolor em 5 colheres (sopa) de água fria e leve ao micro-ondas por aproximadamente 15 segundos. Não deixe ferver. Reserve. 2. Em xícara (chá) de água fervente, dissolva o conteúdo da embalagem para a Maria Mole e misture a gelatina hidratada. Coloque no liquidificador e bata por 1 minuto. 3. Adicione o leite condensado, o leite de coco, o creme de leite e bata até que esteja homogêneo. 4. Transfira para uma forma de furo central (20 cm de diâmetro), untada com óleo e leve à geladeira, por no mínimo, 4 horas.

**Cobertura:**

1. Enquanto o pudim endurece na geladeira, pique o chocolate ao leite em pedaços pequenos. 2. Coloque em uma tigela e acrescente o creme de leite. 3. Leve ao micro-ondas, em potência média, por 2 minutos. Misture bem para que o chocolate não queime e, se for preciso, repita o processo até que esteja derretido. 4. Desenforme a mousse, cubra com a cobertura de chocolate e salpique o coco ralado. Mantenha refrigerado em geladeira até o momento de servir.