

# Pudim Monstro

6 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Pudim Monstro:**

Papel manteiga  
Tigela redonda ou refratário de vidro (aproximadamente 20 cm de diâmetro)  
1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker  
1 caixa de Pudim Chocolate Dr. Oetker  
50 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker  
700 ml Leite

**1 Montagem:**

Enxágue uma tigela redonda ou refratário de vidro (aproximadamente 20 cm de diâmetro) com água fria e reserve.

**2 Pudim:**

Prepare os dois Pudins **Dr. Oetker** ao mesmo tempo e separadamente, coloque o leite e siga as instruções da embalagem: (350ml para cada sabor de pudim).

1. Dissolva o conteúdo dos pacotes em recipientes diferente;
2. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Mantenha por mais 2 minutos e desligue o fogo.
3. Coloque os pudins ainda quentes com uma colher de sopa, alternadamente, em bolas de tamanhos diferentes na tigela. Refrigere o pudim por pelo menos 4 horas.
4. Remova o pudim da borda da tigela com a ponta de uma faca antes de virá-lo. Em um prato o pudim, com cuidado, e reserve na geladeira.

③ **Decoração:**

Pique o chocolate grosseiramente, derreta em banho-maria em fogo baixo ou no micro-ondas misture bem até ficar homogêneo e coloque em uma seringa de decoração.

Borrife "olhos", "mãos" e "língua" em uma folha de papel manteiga e leve à geladeira por pelo menos 15 minutos e retire os desenhos com cuidado para não quebrar.

Borrife o resto do chocolate na cabeça como "cabelo" e deixe o pudim na geladeira por mais 30 minutos.

Corte com cuidado uma "boca" do pudim com uma colher de chá e decore com os pedaços de chocolate solidificados. Coloque as mãos os olhos também. E sirva.