

SOBREMESA MARAVILHOSA PARA O NATAL, TODOS OS FAMILIARES ME FAZEM ELOGIOS!!

INGREDIENTES

Bolacha de leite (pacote) | 02 unidade(s);

Leite condensado | 01 lata(s);

Nata (pote 300g) | 02 unidade(s);

Chocolate meio amargo (tablete 90g) | 02 unidade(s);

Creme de leite (caixinha) | 01 unidade(s).

MODO DE PREPARO

Num bowl misture o leite condensado e a nata (em temperatura fria) até que forme uma consistência de creme e reserve.

Dica: Eu uso a nata da Frimesa ou Crioulo.

Em uma travessa média coloque uma camada do creme, uma de bolacha de leite (eu molho levemente a bolacha no leite para dar uma umedecida) e vai repetindo as camadas até que a última seja do creme.

Faça uma ganache, derretendo os tabletes de chocolate meio amargo em banho maria, (eu uso chocolate ao leite pra ficar mais docinho).

Assim que o chocolate derreter acrescente o creme de leite, misture e disponha sobre o pavê, caso queira confeite com chocolate ralado e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15812-sobremesa-maravilhosa-para-o-natal-todos-os-familiares-me-fazem-elogios.html>