

SOBREMESA DE NATAL SIMPLES SEM FORNO: TODOS VÃO ADORAR O RESULTADO...

INGREDIENTES

Base cremosa:

- 500 ml de leite gelado
- 150 g de leite em pó
- 400 g de creme de leite (2 caixinhas de 200 g)
- 600 g de leite condensado (1 ½ caixinha ou lata)
- 24 g de gelatina sem sabor (2 sachês de 12 g)
- 100 ml de água quente
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Complemento:

450 g de pêssego em calda (cortado em cubos)

Modo de preparo

1. Preparação da Base Cremosa

- Misture o leite gelado com o leite em pó em uma tigela grande, usando um fouet até que o pó esteja completamente dissolvido.
- Adicione o creme de leite e misture até obter um creme homogêneo.
- Incorpore o leite condensado aos poucos, ajustando o nível de doçura ao seu gosto. Experimente durante o processo para encontrar o ponto ideal.
- Dissolva os 24 g de gelatina sem sabor em 100 ml de água quente, mexendo até que esteja completamente diluída.
- Adicione a gelatina dissolvida à mistura de leite e mexa bem para garantir que esteja totalmente incorporada.
- Acrescente uma pitada de sal para realçar os sabores.

2. Montagem da Sobremesa

- Unte levemente uma travessa de vidro com óleo para facilitar a remoção da sobremesa na hora de servir.
- Despeje a base cremosa na travessa, nivelando com cuidado para que fique uniforme.
- Distribua os cubos de pêssego sobre a mistura cremosa, espalhando-os de forma uniforme. As frutas irão flutuar, criando um visual bonito e apetitoso.

3. Gelar e Servir

Coloque a travessa na geladeira por pelo menos 6 horas, ou até que a sobremesa esteja completamente firme.

Na hora de servir, retire da geladeira e corte em pedaços ou sirva porções individuais com uma colher.

Dicas finais

Substituições: Se preferir, troque o pêssego por abacaxi, figo ou outra fruta em calda de sua escolha.

Armazenamento: Guarde a sobremesa na geladeira e consuma em até 3 dias.

Apresentação: Decore com pedaços extras de fruta ou folhas de hortelã para um toque especial.

Com poucos ingredientes e um preparo simples, esta sobremesa gelada é a escolha perfeita para as celebrações de Natal e Ano Novo.

Experimente e surpreenda seus convidados com essa delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15849-sobremesa-de-natal-simples-sem-forno-todos-vao-adorar-o-resultado.html>