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

## **INGREDIENTES**

<strong>Base cremosa:</strong>
<ul><li><ul class="wp-block-list"></ul></li></ul>
<li>500 ml de leite gelado</li>
<li>150 g de leite em pó</li>
<li>400 g de creme de leite (2 caixinhas de 200 g)</li>
< i>600 g de leite condensado (1 $\frac{1}{2}$ caixinha ou lata)  i
<li>24 g de gelatina sem sabor (2 sachês de 12 g)</li>
<li>100 ml de água quente</li>
<li>1 pitada de sal</li>
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,

3. Gelar e Servir

criando um visual bonito e apetitoso.

- ☑ 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{\text{https://areceitadavez.com.br/receita/15849-sobremesa-de-natal-simples-sem-forno-todos-vao-adorar-o-resultado.ht}\\ \underline{\text{ml}}$