

SOBREMESA SELINHO DE NAMORADO: É FÁCIL DE PREPARAR, TODOS VÃO APROVAR O SABOR!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 sachê de gelatina do sabor de sua preferência (ou 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor, se preferir sabor neutro)

1 xícara de frutas picadas (opcional, como morangos, pêssegos ou uvas)

MODO DE PREPARO

Preparar a Gelatina: Se estiver usando gelatina em pó sem sabor, hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem e depois aqueça até dissolver completamente. Se estiver usando gelatina com sabor, apenas dissolva o sachê em 200ml de água quente e deixe esfriar um pouco.

Misturar os Ingredientes: Em uma tigela grande, misture o leite condensado e o creme de leite. Adicione a gelatina dissolvida à mistura e mexa bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.

Adicionar Frutas (opcional): Se desejar, adicione as frutas picadas à mistura, mexendo suavemente para distribuí-las.

Gelar: Despeje a mistura em um recipiente adequado e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que a sobremesa esteja completamente firme.

Servir: Sirva a sobremesa gelada. Pode ser decorada com mais frutas, se desejar.

Confira também: Sobremesa de 3 minutos com apenas 2 ingredientes: o sabor é irresistível!

A combinação de ingredientes simples, como o leite condensado e o creme de leite, cria uma sobremesa com uma textura aveludada e um sabor doce na medida certa. A gelatina incolor dá estrutura sem alterar o sabor, resultando em uma sobremesa leve e que desmancha na boca. Além disso, o toque da essência de baunilha traz um aroma irresistível que completa a experiência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16103-sobremesa-selinho-de-namorado-e-facil-de-preparar-todos-vao-aprovar-o-sabor.html>