

SORVETÃO DE LEITE NINHO CREMOSO: RECEITA IDEAL PRA SERVIR NA SOBREMESA EM FAMÍLIA

INGREDIENTES

Para a cobertura

1 caixinha de creme de leite

1 xícara(chá) de achocolatado

½ xícara(chá) de açúcar

Para a massa

2 xícaras(chá) de leite ninho

1 xícara(chá) de leite

2 caixinhas de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

Da cobertura

Numa panela coloque o achocolatado, o açúcar e o creme de leite. Misture bem, leve ao fogo médio, e assim que levantar fervura retire do fogo.

Deixe esfriar um pouco, e despeje essa mistura numa forma (22 cm de diâmetro) de furo central, leve para o freezer e deixe por 30 minutos para firmar um pouco.

Para a massa

No liquidificador coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho. Bata bem por 2 minutos para homogeneizar os ingredientes.

Retire a forma do freezer e despeje essa mistura. Leve novamente para o freezer e deixe até o dia seguinte.

Retire do freezer, desenforme numa travessa, e mantenha no freezer, e só retire para servir.

E o sorvetão de leite ninho mais delicioso do mundo ficou pronto!

Dica:

Passa uma faca sem ponta nas bordas da forma para ajudar a soltar. Inverta a forma sobre o prato em que deseja servir. Se necessário, passe rapidamente a base da forma em água quente para ajudar a soltar o sorvete. Veja também: Caçarola de coco simples: Eu sempre faço pra acompanhar o Café É uma excelente maneira de demonstrar carinho e cuidado aos seus familiares, proporcionando momentos de alegria e sabor que ficarão na memória. Experimente essa receita e surpreenda sua família com uma sobremesa deliciosa e refrescante!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16432-sorvetao-de-leite-ninho-cremoso-receita-ideal-para-servir-na-sobremesa-em-familia.html>