

# SOBREMESA DE NINHO COM CHOCOLATE: É FÁCIL E SABOROSA, BASTA BATER E COLOCAR PRA GELAR

## INGREDIENTES

300 ml de leite integral

1 caixa de leite condensado (395g)

1 caixa de creme de leite (200g)

7 colheres (sopa) de leite em pó bem cheias (1 xícara)

1 sachê de gelatina incolor (24g)

50g de chocolate em barra nobre

DICA: No lugar do chocolate em barra você pode usar granulado ou até frutas picadinhas!

<ul>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina incolor conforme as instruções da embalagem e reserve.

No liquidificador, bata o leite integral, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó por 2 minutos.

Adicione a gelatina hidratada no liquidificador e bata por mais 1 minuto.

Unte levemente uma forma de pudim com óleo.

Pique o chocolate em barra e espalhe-o no fundo da forma.

Em seguida, despeje a mistura do liquidificador por cima do chocolate picado. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas para firmar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16598-sobremesa-de-ninho-com-chocolate-e-facil-e-saborosa-basta-bater-e-colocar-para-gelar.html>