

SORVETE DE NINHO TRUFADO: É FÁCIL, ECONÔMICO E SUPER DELICIOSO, TODOS VÃO ADORAR O RESULTADO

INGREDIENTES

Uma xícara de leite ninho;

½ litro de leite;

Uma colher de essência de baunilha;

1 caixinha de creme de leite;

Uma caixinha de leite condensado;

1 colher de emulsificante;

Para a ganache:

3 colheres de creme de leite;

150 gramas de chocolate meio amargo;

Leite ninho para polvilhar (quanto baste).

MODO DE PREPARO

Primeiramente, no liquidificador, adicione o leite condensado, creme de leite, leite, leite ninho e a essência de baunilha. Bata bem até ficar tudo misturadinho.

Em seguida, despeje essa mistura em um pote de sorvete e coloque no freezer. Deixe lá por uns 3 horas ou até ficar bem firme.

Enquanto isso, numa tigela, derreta o chocolate. Você pode fazer isso no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, ou em banho maria.

Logo depois, adicione o creme de leite e misture bem até ficar um creme bem brilhante e lisinho.

Logo após, retire a massa do freezer e coloque na batedeira. Adicione o emulsificante e bata por uns 15 minutos ou até a massa dobrar de tamanho.

Então, em potes de sorvete, faça camadas com a massa e a ganache. Ah, e não esqueça de dar uma misturada para ficar com aquele efeito “mesclado” que a gente adora.

Por fim, salpique um pouco de leite ninho por cima e leve ao freezer até o dia seguinte.

O Sorvete de Ninho Trufado é uma sobremesa incrível que une a suavidade do leite Ninho com a intensidade do chocolate trufado. O contraste entre o sorvete leve e a ganache cremosa proporciona uma explosão de sabores que conquista desde a primeira colherada.

Confira também: Bolo prestígio que já sai recheado do forno: Sobremesa fácil de preparar e muito saborosa

Essa receita fácil, econômica e muito saborosa é perfeita para agradar a todos. Seja para servir em festas, confraternizações ou simplesmente se deliciar em casa, o Sorvete de Ninho Trufado vai fazer sucesso e se tornar uma das suas sobremesas favoritas.

<https://areceitadavez.com.br/receita/16622-sorvete-de-ninho-trufado-e-facil-economico-e-super-delicioso-todos-vaio-adorar-o-resultado.html>