

# NO ANO PASSADO, FIZ ESSA RECEITA PARA UM CONCURSO DE SOBREMESAS E FIQUEI EM 1º LUGAR! MINHA FAMÍLIA INTEIRA TAMBÉM ADOROU...

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 caixinha de creme de leite  
1 xícara de leite em pó (Leite Ninho ou similar)  
1 colher de sopa de manteiga  
Casquinhas de sorvete (quantidade desejada)  
Chantilly (opcional, para decorar)  
Leite em pó e raspas de chocolate branco para polvilhar

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

pode utilizar um saco de confeitar. Se não tiver, uma colher também funciona perfeitamente.

Decoração: Se desejar dar um toque extra de beleza e sabor, decore as casquinhas com chantilly por cima.

Polvilhe um pouco de leite em pó e finalize com raspas de chocolate branco para uma apresentação irresistível.

Geladeira: Coloque as casquinhas recheadas em uma travessa e leve à geladeira por alguns minutos para que o creme fique mais firme e refrescante antes de servir.

Dúvidas Comuns Posso usar outro tipo de leite em pó? Sim, você pode utilizar qualquer marca de leite em pó disponível, mas o Leite Ninho é conhecido pelo sabor mais suave e levemente adocicado, o que contribui para o sucesso da sobremesa. Se optar por outro, o sabor pode variar um pouco. É necessário levar à geladeira? Levar as casquinhas à geladeira é opcional, mas recomendado. Isso ajuda o creme a firmar melhor e também proporciona uma experiência mais refrescante na hora de comer. Se estiver com pressa, você pode pular essa etapa, mas o creme ficará um pouco mais cremoso e menos consistente.

As casquinhas de sorvete não vão ficar moles? Se o creme for colocado nas casquinhas quando ainda estiver muito quente, elas podem amolecer levemente. Para evitar isso, deixe o creme esfriar até estar morno antes de rechear as casquinhas. Além disso, sirva as casquinhas pouco tempo depois de prepará-las, para garantir que mantenham sua crocância. Posso substituir o chantilly por outra cobertura? Claro! O chantilly é uma opção tradicional para decorar, mas você pode experimentar outras coberturas, como ganache de chocolate, calda de caramelo ou até mesmo sorvete. Isso vai adicionar ainda mais personalidade à sua sobremesa. Conclusão

A receita de Casquinha de Creme de Leite Ninho é a combinação perfeita entre praticidade e sabor, ideal para quem quer impressionar sem complicações. Com ingredientes simples e um preparo descomplicado, essa sobremesa é sucesso garantido em qualquer ocasião. Além disso, ela permite várias adaptações, como diferentes decorações e acompanhamentos, que tornam a receita ainda mais especial. Prepare em casa, experimente diferentes variações e compartilhe conosco sua opinião! Não se esqueça de deixar seu comentário abaixo, com sugestões e dicas para aprimorar essa delícia ainda mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16962-no-ano-passado-fiz-essa-receita-para-um-concurso-de-sobremesas-e-fi-quei-em-1o-lugar-minha-familia-inteira-tambem-adorou.html>