

DERRETE NA BOCA! SOBREMESA CASEIRA EM 5 MINUTOS, SUPER CREMOSA! SEM COZIMENTO E SEM GELATINA!!

INGREDIENTES

300 ml de leite

1 limão (vamos utilizar o suco e as raspas da casca)

1 colher (chá) de açúcar de baunilha (pode usar essência líquida)

3 laranjas (vamos utilizar o suco)

2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de amido de milho (tipo Maizena)

½ caixinha de leite condensado

100 g de ricota

80 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture as gemas, o açúcar, o amido de milho e o suco de laranja coado. Adicione o leite, as raspas de limão e o açúcar de baunilha à mistura.

Leve ao fogo baixo, mexendo constantemente, até engrossar levemente. Não é necessário ferver, apenas aquecer o suficiente para ativar o amido.

Em outra tigela, misture o leite condensado e a ricota, amassando bem até obter uma textura lisa. Acrescente o chantilly e bata na batedeira até dobrar de volume e ficar aerado.

Em seguida, incorpore delicadamente o creme de laranja já frio à mistura de chantilly, mexendo suavemente para manter a leveza.

Distribua em taças ou em uma travessa e finalize com raspas de limão, laranja, canela em pó ou cacau, conforme sua preferência.

Sirva imediatamente ou leve à geladeira por 10 a 15 minutos para um toque extra de frescor.

Dicas: Ajuste o açúcar ou o leite condensado conforme sua preferência.

Para um sabor ainda mais especial, adicione pedaços de frutas cítricas ou um toque de coco ralado.

Experimente esta sobremesa leve e saborosa e surpreenda a todos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16965-derrete-na-boca-sobremesa-caseira-em-5-minutos-super-cremosa-sem-cozimento-e-sem-gelatina.html>