

SÓ 3 INGREDIENTES, NÃO VAI AO FOGO ! SÓ MISTURAR E TÁ PRONTO.

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395g)

Suco de 1 a 2 limões (a quantidade depende da acidez do limão e do gosto pessoal. A receita utiliza um limão considerado “limão rosa”, mas qualquer tipo serve)

Raspas de chocolate ao leite (opcional, mas altamente recomendado!)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o leite condensado e o suco de limão. A receita demonstra que é possível misturar tudo manualmente com uma espátula, sem a necessidade de liquidificador.

Misture vigorosamente até obter um creme homogêneo e cremoso. Quanto mais você mexer, mais cremoso ficará. Note que o creme não talha.

Adicione as raspas de chocolate (opcional) e misture delicadamente.

Transfira o creme para um recipiente e leve à geladeira por, no mínimo, 30 minutos (ou até 1 hora) para firmar. O congelador acelera o processo.

Dicas e Sugestões:

A receita sugere o uso de raspas de chocolate ao leite, mas você pode usar o tipo de chocolate de sua preferência (meio amargo, blend, etc.).

Pode-se usar suco de limão em caixinha, se preferir.

Essa sobremesa/recheio é versátil: pode ser usada como recheio de bombons, bolos, bolos no pote, ou simplesmente consumida pura, como sobremesa.

O contraste entre a doçura do leite condensado e a acidez do limão cria um sabor equilibrado e refrescante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17102-so-3-ingredientes-nao-vai-ao-fogo-so-misturar-e-ta-pronto.html>