

VOCÊ FAZ EM 2 MINUTOS É SÓ BATER NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

Antes de tudo, é importante organizar os ingredientes. Essa sobremesa é feita com poucos itens, mas todos são fundamentais para o sabor e a textura incríveis.

1 lata de leite condensado (395 g)

1 lata de creme de leite (300 g)

1 xícara de leite integral

1 pacote de gelatina incolor e sem sabor (12 g)

1/2 xícara de gotas de chocolate ou pedaços de chocolate picado

Raspas de chocolate (opcional, para decorar)

A escolha dos ingredientes faz toda a diferença no resultado final. O leite condensado garante o sabor doce e cremoso, enquanto o creme de leite confere leveza ao creme. O leite integral ajuda a ajustar a textura, deixando o creme no ponto ideal. Já a gelatina é essencial para firmar a sobremesa e dar aquela consistência perfeita.

MODO DE PREPARO

Agora que os ingredientes estão prontos, é hora de preparar a sobremesa. E o melhor de tudo? Não precisa de fogão nem de muita bagunça na cozinha.

Prepare a gelatina:

Siga as instruções do pacote para hidratar a gelatina. Geralmente, você deve dissolver o pó em 5 colheres de sopa de água fria e esperar cerca de 5 minutos para que hidrate completamente. Em seguida, leve ao micro-ondas por 15 segundos ou até que fique líquida. Reserve.

Misture os ingredientes no liquidificador:

No copo do liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite integral. Bata por cerca de 1 minuto para que todos os ingredientes fiquem bem incorporados.

Adicione a gelatina:

Com o liquidificador ligado, despeje a gelatina dissolvida e continue batendo por mais 1 minuto. Esse passo é crucial para garantir que a gelatina se distribua de forma homogênea, garantindo a textura perfeita.

Incorpore as gotas de chocolate:

Despeje a mistura em uma tigela grande ou em taças individuais. Em seguida, adicione as gotas de chocolate, misturando delicadamente com uma colher. Assim, as gotas ficarão espalhadas por toda a sobremesa, proporcionando um toque especial a cada colherada.

Leve à geladeira:

Cubra a tigela ou as taças com plástico filme e leve à geladeira por pelo menos 2 horas. Esse tempo é suficiente para que a gelatina firme e a sobremesa atinja a textura cremosa ideal.

Decoração (opcional):

Antes de servir, finalize com raspas de chocolate ou até mesmo algumas gotas extras de chocolate por cima. Esse detalhe não é obrigatório, mas faz toda a diferença na apresentação.

Dicas para um resultado ainda melhor:

Escolha um bom chocolate: Invista em gotas de chocolate de qualidade, preferencialmente com alto teor de cacau. Isso garante um contraste delicioso entre o doce do creme e o sabor intenso do chocolate.

Varie os sabores: Para uma versão mais sofisticada, adicione uma colher de chá de essência de baunilha ou uma pitada de canela à mistura do creme.

Evite grumos na gelatina: Certifique-se de que a gelatina esteja completamente dissolvida antes de adicioná-la ao liquidificador. Se necessário, passe-a por uma peneira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17127-voce-faz-em-2-minutos-e-so-bater-no-liquidificador.html>