Delícia de Ninho com Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-ninho-com-chocolate

Prepare uma sobremesa irresistível com essa receita fácil de Bombom na travessa de Ninho com chocolate!



Delícia de Ninho com Chocolate

60 min 8 porções

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó
- 1 envelope de gelatina incolor
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione o creme de leite, o leite condensado, o leite integral e o leite em pó.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
3. Prepare a gelatina incolor seguindo as instruções da embalagem.
4. Adicione a gelatina incolor preparada ao liquidificador e bata novamente até incorporar bem todos os ingredientes.
5. Reserve a mistura de Ninho com chocolate.
6. Em banho-maria, derreta o chocolate meio amargo picado até obter uma consistência lisa e brilhante.
7. Retire o chocolate derretido do banho-maria e adicione-o à mistura reservada, mexendo delicadamente até que esteja completamente incorporado.
8. Por fim, acrescente o creme de leite e misture até que fique homogêneo.
9. Despeje a mistura em uma travessa ou formas individuais e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que esteja bem firme.
10. Sirva gelado e delicie-se com essa maravilha de sobremesa!