Napolitano de travessa

www.receitasdafia.com/receitas/napolitano-de-travessa

Que tal uma sobremesa deliciosa e geladinha para refrescar o seu dia? Bem prática, essa receita vai te deixar com água na boca!

180 min 8 porções

Ingredientes

CREME DE BAUNILHA

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 300g ou 1 lata de creme de leite gelado
- 1 colher (café) de essência de baunilha

CREME DE MORANGO

- 2 colheres (sopa) de mistura para leite sabor morango tipo Nesquik
- 1 lata de creme de leite gelado (300g)
- 1 xícara (chá) de sorvete de morango

CREME DE CHOCOLATE

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite gelado (300g)
- 1 xícara (chá) de sorvete de chocolate
- Raspas de chocolate ao leite e morangos fatiados para decorar

Modo de Preparo

1. Para o creme de baunilha, hidrate a gelatina na água e dissolva em banho-maria. No liquidificador, bata a gelatina dissolvida com o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha até ficar cremoso. Transfira para um refratário retangular médio e reserve na geladeira.
2. Para o creme de morango, bata no liquidificador a mistura para leite sabor morango, o creme de leite e o sorvete, e despeje sobre o creme de baunilha. Reserve na geladeira.
3. Para o creme de chocolate, derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria, misture ao creme de leite, adicione o sorvete, misture com um garfo e espalhe sobre o creme de morango.
4. Decore com raspas de chocolate e morangos fatiados, e leve à geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.