



## Paleta mexicana na Travessa

[www.receitasdafia.com/receitas/paleta-mexicana-na-travessa](http://www.receitasdafia.com/receitas/paleta-mexicana-na-travessa)

Delicie-se com essa maravilhosa sobremesa de Paleta Mexicana na Travessa! Uma versão deliciosa de leite ninho com nutella, uma explosão de sabor em cada colherada.

 60 min  8 porções

### Ingredientes

#### SORVETE

- 5 caixinhas de [creme de leite](#)
- 2 xícaras (chá) de [Leite Ninho](#)
- 1/2 lata de [leite condensado](#)

#### RECHEIO

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de [nutella](#)
- 1 colheres (sopa) de [manteiga](#)

#### COBERTURA

- Leite Ninho e chocolates para decorar

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó, a Nutella e a manteiga. Leve ao fogo baixo e misture até engrossar levemente. Desligue e cubra com papel alumínio. Deixe esfriar por completo.

### SORVETE

1. Em uma batedeira, coloque o creme de leite e o Leite Ninho.
2. Bata até dissolver por completo. Junte o leite condensado e bata mais uma vez.
3. Despeje metade em uma travessa que possa ir ao freezer e guarde o restante na geladeira.
4. Leve a travessa ao freezer por 1 hora. Retire e espalhe o recheio. Leve ao freezer por 30 minutos.
5. Retire e espalhe o restante do sorvete. Leve ao freezer por 1 hora. Retire e decore com Leite Ninho e chocolates.
6. Bom Apetite!