Panetone Cremoso na Taça

www.receitasdafia.com/receitas/panetone-cremoso-na-taca

Sobrou panetone da ceia de Natal e você não quer desperdiçar? Esse panetone cremoso na taça é a solução perfeita: uma sobremesa rápida, fácil e super cremosa feita com sobras de panetone, creme à base de leite condensado, creme de leite, amido de milho e raspas de limão. Em apenas 30 minutos você monta uma taça linda, intercalando panetone, creme e morangos, e ainda aproveita o que já tem em casa.


Panetone Cremoso na Taça

30 min 4 porções

Ingredientes

- Sobras de panetone
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 500 ml de leite integral
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- Raspas de limão
- Morangos a gosto

Modo de Preparo

RECHEIO

1. Em uma vasilha dissolver o amido de milho no leite.
2. Em uma panela colocar o leite condensado, amido de milho dissolvido no leite, creme de leite e as raspas de limão.
3. Levar ao fogo baixo, deixar cozinhar até engrossar.
4. Reserve.

MONTAGEM

1. Em uma taça, colocar uma camada de creme.
2. Uma camada de panetone.
3. Uma camada de morangos, e ir intercalando as camadas.
4. Terminar com a camada de creme e colocar panetone esfarelado por cima e raspas de limão.
5. Decore com morangos.

Dicas da Fia para seu Panetone Cremoso na Taça

- Tipo de panetone: use qualquer panetone que tenha sobrado – tradicional, com frutas ou chocotone. Todos ficam ótimos nessa sobremesa.
- Textura do creme: deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar e desprender levemente do fundo da panela. Assim ele fica firme, mas ainda cremoso para montar as camadas.
- Geladeira: se tiver tempo, leve a taça montada para gelar por pelo menos 1 hora antes de servir. Fica ainda mais gostoso e firme.
- Frutas extras: além dos morangos, você pode usar outras frutas que combinem, como uvas sem semente ou pêssego em calda bem escorrido.
- Porções individuais: em vez de fazer uma taça grande, você pode montar em taças pequenas ou copinhos descartáveis transparentes – ótimo para festas e ceias.
- Mais crocância: se quiser um contraste de textura, finalize com castanhas picadas, amêndoas laminadas ou chocolate ralado por cima.

Você também pode gostar

- Panetone Caseiro para Vender ou Presentear
  – pra você fazer seu próprio panetone e depois reaproveitar as sobras.
- Pratos de Natal que Rendem Muito e São Econômicos
  – ideias salgadas para completar sua ceia.
- 10 Receitas Criativas e Deliciosas com Banana
  – mais sugestões para reaproveitar ingredientes e evitar desperdício.