



# RECEITAS DA FIA

## Panetone Cremoso na Taça

[www.receitasdafia.com/receitas/panetone-cremoso-na-taca](http://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.