

Sobremesa Gelada de Ninho – É só Mexer

Ingredientes:

3 caixinhas de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

1 e ½ xícara (chá) de leite em pó

½ xícara (chá) de água (105ml)

1 colher (sopa) + 1 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor (12g)

200g de chocolate meio amargo

1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque o creme de leite e o leite condensado mexa bem e acrescente o leite em pó até incorporar bem.

Dissolva a gelatina sem sabor em água 105 ml de água e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao micro-ondas por 30 segundos.

Misture a gelatina no creme de leite em pó e mexa por mais 1 minuto. Despeje em uma travessa e leve para gelar no freezer ou congelador por 1h30 e depois deixe na geladeira.

Para a ganache aqueça em fogo médio 1 caixa de creme de leite e o chocolate meio amargo. Mexa até derreter e fica brilhosa.

Cubra a sobremesa com a ganache e leve novamente para a geladeira.

Você pode decorar com morango.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)