

# Sobremesa Cremosa de Ninho com Chocolate

## Ingredientes

### Creme

- 450ml de Leite Integral
- 2 caixas de Creme de Leite
- 1 lata de Leite Condensado
- 150g de Leite em Pó Ninho
- 2 colheres de sopa de Amido de Milho

### Ganache de Chocolate

- 200g de Chocolate Meio Amargo
- 1 caixa de Creme de Leite

## Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o leite integral, o leite condensado, o leite em pó Ninho e o amido de milho.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
3. Após engrossar, adicione as duas caixas de creme de leite e continue mexendo por mais alguns minutos.
4. Retire do fogo e deixe esfriar.
5. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas.
6. Adicione a caixa de creme de leite ao chocolate derretido e misture bem até obter uma ganache lisa e brilhante.
7. Em uma travessa grande, coloque uma camada da ganache.
8. Por cima, despeje o creme de leite Ninho.
9. Coloque o restante da ganache em porções separadas e misture superficialmente com o creme de Ninho. Irá ficar uma aparência mesclada.
10. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

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