

# 6 Sobremesas

para *Encantar*

NO DIA DAS MÃES

RECEITAS  
ESPECIAIS PARA  
ADOÇAR MOMENTOS  
INESQUECÍVEIS  
COM QUEM VOCÊ  
MAIS AMA

Feito  
com amor  
para ela



6 RECEITAS DELICIOSAS, FÁCEIS E FEITAS  
PARA TORNAR O DIA DAS MÃES AINDA MAIS DOCE!

# TORTA MOUSSE DE LIMÃO NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

### BASE DE BISCOITO

- 1 pacote de biscoito ao leite (130 g)
- 2 colheres de sopa de manteiga (50 g)

### MOUSSE DE LIMÃO TRUFADO

- 2 caixas de leite condensado (395 g cada)
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 1 xícara de chá de leite em pó (100 g)
- 100 g de chocolate branco nobre
- 150 ml de suco de limão

### MERENGUE MARSHMALLOW

- 3 claras de ovos
- 1 xícara de chá de açúcar refinado (200 g)

# TORTA MOUSSE DE LIMÃO NA TRAVESSA

## MODO DE PREPARO

1. Triture o biscoito, misture com a manteiga e forre o fundo da travessa; leve à geladeira por 15 minutos.
2. Derreta o chocolate branco e reserve.
3. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
4. Adicione o chocolate derretido e bata novamente.
5. Acrescente o suco de limão aos poucos até engrossar.
6. Despeje a mousse sobre a base e leve à geladeira por cerca de 2 horas.
7. Leve as claras com o açúcar ao banho-maria até dissolver.
8. Bata na batedeira até formar um merengue firme e brilhante.
9. Cubra a torta com o merengue e finalize dourando com maçarico ou forno.
10. Mantenha gelado até o momento de servir.

# MOUSSE DE MORANGO COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MOUSSE

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (400 g no total)
- 1 envelope de suco de morango (18 g)

### GANACHE

- 150 g de chocolate meio amargo
- ½ caixa de creme de leite (100 g)

## MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de morango até obter um creme homogêneo.
2. Despeje o mousse em uma travessa ou taças.
3. Leve à geladeira por cerca de 2 horas, ou até firmar.
4. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas.
5. Misture o creme de leite ao chocolate derretido até formar uma ganache lisa.
6. Espere a ganache amornar e espalhe sobre o mousse já firme.
7. Leve à geladeira por mais 30 minutos antes de servir.

# **SOBREMESA FÁCIL DE SORVETE COM BIS**

## **INGREDIENTES**

- **2 litros de sorvete de flocos**
- **2 caixas de Bis**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **2 colheres (sopa) de Nescau**
- **1 lata de leite condensado**
- **1 caixinha de creme de leite**

## **MODO DE PREPARO**

1. **Deixe o sorvete fora do freezer por alguns minutos até ficar levemente cremoso.**
2. **Pique o Bis em pedaços médios e reserve.**
3. **Em uma panela, coloque a manteiga, o Nescau e o leite condensado.**
4. **Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar levemente (ponto de brigadeiro mole).**
5. **Desligue o fogo e misture o creme de leite até ficar homogêneo.**
6. **Em uma travessa, faça uma camada com parte do sorvete.**
7. **Espalhe parte do Bis picado por cima.**
8. **Adicione mais uma camada de sorvete e finalize com o restante do Bis.**
9. **Cubra com a calda de chocolate já morna ou fria.**
10. **Leve ao freezer por cerca de 2 horas antes de servir.**

# TORTA DE MORANGO COM NINHO

## INGREDIENTES

### BASE DE BISCOITO

- 1 pacote de biscoito maisena (200 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga (60 g)

### RECHEIO DE LEITE NINHO

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 xícara de chá de leite em pó (100 g)
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12 g)
- 5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina

### COBERTURA

- 2 caixas de morangos frescos (aprox. 500 g)
- 1 gelatina de morango (25 g)
- 250 ml de água quente

# **TORTA DE MORANGO COM NINHO**

## **MODO DE PREPARO**

- 1. Triture o biscoito e misture com a manteiga até formar uma farofa úmida.**
- 2. Forre o fundo de uma forma ou travessa, pressionando bem, e leve à geladeira por 15 minutos.**
- 3. Hidrate a gelatina incolor com a água e dissolva conforme instruções da embalagem.**
- 4. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.**
- 5. Adicione a gelatina dissolvida e bata rapidamente para incorporar.**
- 6. Despeje o creme sobre a base e leve à geladeira por cerca de 2 horas, até firmar.**
- 7. Lave e corte os morangos ao meio e distribua sobre o recheio firme.**
- 8. Dissolva a gelatina de morango na água quente e deixe esfriar até ficar morna.**
- 9. Despeje cuidadosamente sobre os morangos.**
- 10. Leve à geladeira por mais 2 horas ou até ficar bem firme antes de servir.**

# PUDIM DUO DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ

## INGREDIENTES

### CREME DE MARACUJÁ

- 1 xícara de polpa de maracujá
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (400 g)
- 1 xícara de leite em pó
- 24 g de gelatina sem sabor hidratada

### CREME DE CHOCOLATE

- 300 ml de leite
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- ½ xícara de cacau em pó
- 1 xícara de leite em pó
- 24 g de gelatina sem sabor hidratada

# PUDIM DUO DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ

## MODO DE PREPARO

1. **No liquidificador, bata todos os ingredientes do creme de maracujá até obter um creme homogêneo.**
2. **Adicione a gelatina já hidratada e dissolvida e bata rapidamente para incorporar.**
3. **Despeje em uma forma de pudim levemente untada com óleo e leve à geladeira por cerca de 1 hora, até começar a firmar.**
4. **No liquidificador, bata todos os ingredientes do creme de chocolate até ficar homogêneo.**
5. **Acrescente a gelatina hidratada e dissolvida e bata novamente.**
6. **Despeje o creme de chocolate sobre a camada de maracujá já firme.**
7. **Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas ou até ficar bem consistente.**
8. **Desenforme com cuidado (se desejar) ou sirva diretamente na travessa.**

# MARIDO GELADO DOS SONHOS

## INGREDIENTES

### CAMADA DE MARACUJA

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 250 ml de suco de maracujá concentrado
- 3 colheres (sopa) de leite em pó

### GANACHE

- 400 g de chocolate meio amargo
- 2 caixinhas de creme de leite

### CAMADA DE LIMÃO

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 150 ml de suco de limão

### COBERTURA

- 15 bombons Sonho de Valsa

# MARIDO GELADO DOS SONHOS

## MODO DE PREPARO

1. **No liquidificador, bata todos os ingredientes da camada de maracujá até formar um creme homogêneo.**
2. **Despeje em uma travessa e leve à geladeira por cerca de 1 hora, até firmar levemente.**
3. **Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou micro-ondas.**
4. **Misture o creme de leite até formar uma ganache lisa.**
5. **Espalhe a ganache sobre a primeira camada já firme e leve à geladeira por 30 minutos.**
6. **No liquidificador, bata todos os ingredientes da camada de limão até ficar homogêneo.**
7. **Despeje sobre a camada de chocolate com cuidado.**
8. **Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até ficar bem firme.**
9. **Pique os bombons e espalhe sobre a sobremesa antes de servir.**

**PARA MAIS RECEITAS:**



**ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO  
WHATSAPP**