

TRUFA DE LEITE NINHO RECHEADA COM NUTELLA

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

12 colheres de leite ninho em pó

5 colheres (sopa) de Nutella

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador ou processador, bata 10 colheres de leite ninho, o leite condensado e o creme de leite com o soro até que forme uma pasta mole.

Em seguida, separe em 2 porções.

Adicione 1 colher de sopa de leite ninho em uma das porções e misture com a mão até que fique com uma textura mais firme.

Em um pote pequeno, use essa massa mais firme para cobrir o fundo com 1 dedo de espessura.

Após cobrir o fundo, espalhe a Nutella por cima dessa massa com delicadeza, sem deixar que a Nutella misture com a massa de baixo (use uma colher e os dedos).

É necessário cobrir toda a parte de baixo até que não se possa enxergá-la.

Pegue a segunda porção e misture 1 colher de leite ninho até que fique mais firme.

Cubra com essa massa toda a parte de cima da Nutella com 1 dedo de espessura sem deixar misturar.

Polvilhe leite em pó ninho por cima para finalizar o doce.

Leve no mínimo 60 minutos na geladeira, quanto mais tempo ficar, mais firme será o doce.

O visual do doce fica em 3 camadas, 2 camadas de trufa de leite ninho maiores e a camada de Nutella mais fina entre as 2.

Sirva em taças ou potes pequenos e individuais, 2 colheres de sopa (porção) cortando o doce de cima até embaixo de forma que corte a fatia toda, não misture para que as camadas fiquem bem separadas e visíveis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26499-trufa-de-leite-ninho-recheada-com-nutella.html>