

# EBOOK GRÁTIS

Coleção Culinária Terapia por Dyne e Zinha

Ebook Grátis 1



## 12 Sobremesas para Natal e Ano Novo - Ebook Grátis 1

Culinária Terapia por Dyne e Zinha

site: [culinariaterapia.com](http://culinariaterapia.com)

Proibido a Venda

Proibido Upload para outras plataformas

# 12 Sobremesas para Natal e Ano Novo Ebook Grátis 1

---

 [culinariaterapia.com/12-sobremesas-para-natal-e-ano-novo-ebook-gratis-1](http://culinariaterapia.com/12-sobremesas-para-natal-e-ano-novo-ebook-gratis-1)

Dyne e Zinha

Com essas 12 Sobremesas para Natal e Ano Novo Ebook Grátis 1 você vai preparar deliciosas sobremesas fáceis, cremosas, geladas e perfeitas para suas festas de final de ano. ***Ebook Totalmente Grátis disponível para baixar exclusivamente no site [culinariaterapia.com](http://culinariaterapia.com)***

## Receitas que Você vai Encontrar Nesse Ebook Grátis

---

Aqui preparamos com muito carinho para vocês uma seleção de receitas de sobremesa fácil e rápida de fazer especialmente pensadas para as festas. Com preparo simples com ingredientes facilmente encontrados mas com uma bela apresentação para decorar a mesa e agradar com sabor e beleza qualquer festa especial. Veja quais receitas você vai encontrar nesse Ebook Grátis e Boas Festas! Dyne e Zinha

1. Manjar Cremoso com Cobertura de Ameixa ***pág. 02***
2. Sobremesa Fácil Prestígio Gelado ***pág. 05***
3. Delícia Cremosa de Coco e Morango ***pág. 08***
4. Delícia Gelada de Maracujá e Chocolate ***pág. 11***
5. Sobremesa Sensação com Cobertura de Chocolate ***pág. 14***
6. Sobremesa Fácil de Morango com Geleia ***pág. 16***
7. Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá ***pág. 18***
8. Sobremesa Fácil Incrível e Sofisticada ***pág. 21***
9. Sobremesa Cremosa de Coco ***pág. 24***
10. Delícia Gelada de Coco e Abacaxi ***pág. 26***
11. Pudim de Leite Ninho sem Forno ***pág. 29***
12. Sobremesa Moça Cremosa com Chocolate ***pág. 32***

**LEMBRANDO** que esse ebook grátis é propriedade exclusiva do site [culinariaterapia.com](http://culinariaterapia.com) sendo proibida sua venda e upload para outros sites e plataformas quaisquer sem a autorização expressa dos detentores de todos os direitos.

# Manjar Cremoso com Cobertura de Ameixa

 [culinariaterapia.com/manjar-cremoso-de-coco-na-travessa-com-cobertura-de-ameixa](http://culinariaterapia.com/manjar-cremoso-de-coco-na-travessa-com-cobertura-de-ameixa)

Dyne e Zinha



Manjar Cremoso com Cobertura de Ameixa, uma super sobremesa de coco na travessa fácil e super deliciosa com geleia de ameixa. A sobremesa tradicional reinventada agora mais cremosa ainda e muito fácil e prática e pois não precisa desenformar.

Você ainda pode diversificar essa delícia fazendo diferente com cobertura de uvas passas, abacaxi, morango e tudo que sua criatividade deixar.

## Ingredientes:

### *Para o manjar:*

- 500 ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho (20 g cada);
- 200 ml de leite de coco;
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 50 g de coco ralado;

### *Cobertura de ameixa:*

- 400 ml de água;

- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 125 g de ameixa seca sem caroço cortadas ao meio;

## **Como Fazer Manjar Cremoso com Cobertura de Ameixa**

---

### ***Para o manjar:***

1. Primeiramente em uma panela e com o fogo apagada dissolva o amido de milho no leite mexendo bem.
2. Em seguida acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
3. Logo despeje em uma travessa pequena, espere esfriar e leve à geladeira até ficar gelado.

### ***Cobertura de ameixa:***

- 1 – Primeiramente misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio mexendo de vez em quando por aproximadamente 10 minutos até ficar cremoso.
- 2 – Então se for necessário adicione mais um pouco de água e deixe cozinhar mais um pouco, dependendo da textura da ameixa.
- 3 – Logo depois espere esfriar e leve à geladeira para ficar gelada.
- 4 – Assim feito cubra o manjar com essa cobertura e sirva bem gelado.

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

É uma delícia!!! Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

## **Vídeo Manjar Cremoso com Cobertura de Ameixa**

---





Watch Video At: [https://youtu.be/J3ROnAr1F\\_4](https://youtu.be/J3ROnAr1F_4)

# Sobremesa Fácil Prestígio Gelado

 [culinariaterapia.com/sobremesa-facil-prestigio-gelado](http://culinariaterapia.com/sobremesa-facil-prestigio-gelado)

Dyne e Zinha



Sobremesa Fácil Prestígio Gelado, com chocolate e coco, rápida de fazer que faz o maior sucesso em qualquer tipo de ocasião. A melhor receita de sobremesa cremosa prestígio que você irá fazer.

## Ingredientes:

### Q **Creme de coco:**

- 500 ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho (20 g cada);
- 100 g de coco ralado em flocos;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### **Para o creme de chocolate:**

- 500 ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho (20 g cada);
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (50 g no total) ou 6 colheres de achocolatado;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### **Decoração:**

- Coco ralado em flocos;
- Chocolate granulado;
- Morangos;

## **Como Fazer Sobremesa Fácil Prestígio Gelado**

---

### **Creme de coco:**

1. Primeiramente em uma panela comece misturando o leite com a maisena e o coco.
2. Em seguida adicione o creme de leite e o leite condensado.
3. Então leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.
4. Assim feito despeje em uma travessa ou refratário médio e espalhe bem, reserve.

### **Para o creme de chocolate:**

1. Primeiramente misture a maisena com o leite e o chocolate em pó.
2. Em seguida adicione o creme de leite e o leite condensado.
3. Então leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.
4. Assim feito espalhe sobre o creme de coco.
5. Então espere esfriar, cubra com um filme plástico e leve ao congelador até ficar bem gelado.
6. Logo depois decore com chocolate granulado, coco em flocos e morangos em metades.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
8. Participe da comunidade do WhatsApp para receber todas as notificações, cursos e eventos ao vivo.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/9BGJ5Q87IUg>



# Delícia Cremosa de Coco e Morango

 culinariaterapia.com/sobremesa-delicia-cremosa-gelada-de-coco-e-morango

Dyne e Zinha



Delícia Cremosa de Coco e Morango, sobremesa fácil sem forno e rápida de fazer, deliciosa e geladina para você ganhar muitos elogios.

## Ingredientes

### **Camada de coco:**

- 50 ml de água fervente;
- 1 pacotinho de gelatina em pó incolor sem sabor (12g);
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 200 ml de leite de coco;
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 50 g de coco ralado;

### **Morangos em calda:**

- 1 bandeja de morangos picados (150 g);
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);

### **Gelatina:**

- 1 pacotinho de gelatina de morango (20 ou 25 g);
- 250 ml de água fervente;

## Como Fazer Delícia Cremosa de Coco e Morango

---

### **Camada de coco:**

1. Primeiramente comece dissolvendo a gelatina sem sabor em 50 ml de água fervente misturando bem.
2. Em seguida bata os demais ingredientes no liquidificador com a gelatina derretida por 2 minutos, menos o coco ralado.
3. Logo depois acrescente o coco ralado e bata apenas para misturar.
4. Feito isso despeje em uma travessa média e leve à geladeira até ficar firme e bem gelado.

### **Morangos em calda:**

1. Então em uma panela misture os morangos com o açúcar e leve ao fogo médio mexendo de vez em quando por aproximadamente 8 minutos.
2. Assim feito apague o fogo, coloque em um recipiente e espere esfriar para misturar com a gelatina de morango.

### **Cobertura** da Delícia Cremosa de Coco e Morango

1. Primeiramente dissolva a gelatina de morango com os 250 ml de água fervente.
2. Em seguida acrescente o morango em calda e misture bem.
3. Então leve à geladeira até ficar gelado, porém ainda líquido.
4. Assim feito coloque a cobertura de morango com a gelatina sobre a camada de coco e leve à geladeira até ficar bem firme e gelada.
5. Decore à gosto e sirva bem gelada.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/ICZDAgGEIkI>

# Delícia Gelada de Maracujá e Chocolate

 [culinariaterapia.com/delicia-gelada-de-maracuja-e-chocolate](http://culinariaterapia.com/delicia-gelada-de-maracuja-e-chocolate)

Dyne e Zinha



Receita de Delícia Gelada de Maracujá e Chocolate, sobremesa fácil de fazer deliciosamente refrescante com Geleia de Brilho de Maracujá.

## Conteúdo

- [Ingredientes](#)
  - [Como Fazer Delícia Gelada de Maracujá e Chocolate](#)
- [Veja o vídeo](#)

## Ingredientes

**Para o creme de Q chocolate:**

- 500 ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho (total 60 g);
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó (50 g) ou 6 colheres de achocolatado;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

**Q Creme de maracujá:**

- 350 ml de leite;
- 3 colheres de sopa de amido de milho (total 60 g);



- 150 ml de suco de maracujá concentrado ou polpa;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

#### ***Geleia de Brilho:***

- 1 colher de sobremesa de amido de milho (10 g);
- 150 ml de água;
- 2 colheres de sopa de açúcar (total 40 g);
- 50 ml de suco concentrado de maracujá;
- 3 colheres de sopa de polpa com as sementes;

## **Como Fazer Delícia Gelada de Maracujá e Chocolate**

---

#### ***Creme de chocolate:***

1. Primeiramente misture a maisena com o leite e o chocolate em pó, mexa bem até dissolver toda a maisena.
2. Em seguida adicione o creme de leite e o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.
3. Logo depois despeje sobre uma travessa média, espalhe bem e reserve.

#### ***Creme de Maracujá:***

1. Primeiramente misture o leite com o amido de milho.
2. Em seguida adicione o suco de maracujá, o creme de leite e o leite condensado.
3. Então leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
4. Assim feito espalhe sobre do creme de chocolate, espere esfriar, cubra com um plástico e leve à geladeira.

#### ***Geleia de Brilho:***

1. Primeiramente dissolva a maisena na água, adicione o suco de maracujá e o açúcar.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
3. Logo depois apague o fogo, acrescente a polpa do maracujá com as sementes.
4. Assim feito espere esfriar e leve à geladeira para ficar gelada.

#### ***Decoração:***

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

#### **Veja o vídeo**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/-O5EhFRr3cs>

q

# Sobremesa Sensação com Cobertura de Chocolate

 culinariaterapia.com/sobremesa-sensacao-com-cobertura-de-chocolate

Dyne e Zinha



Sobremesa Sensação com Cobertura de Chocolate, servida com morangos vai iluminar suas festas e render muitos elogios.

## Ingredientes:

### *Para a Q mousse:*

- 500 ml de leite fervente;
- 2 pacotinhos de gelatina de morango;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### *Q Cobertura de chocolate:*

- 200 g de chocolate ao leite picado;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);

### *Para decorar:*

Morangos cortados em metades;

## Como Fazer Sobremesa Sensação com Cobertura de Chocolate

### *Mousse de morango:*

1. Primeiramente comece batendo o leite com a gelatina no liquidificador por uns 2 minutos.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 2 minutos.
3. Então despeje em uma travessa, taça ou refratário pequeno e leve à geladeira até firmar e ficar bem gelado.

### **Cobertura:**

Primeiramente em um refratário misture o creme de leite com o chocolate e derreta em banho-maria ou micro-ondas.

Assim feito deixe esfriar totalmente fora da geladeira e espalhe sobre a mousse de morango.

Então retorne à geladeira até ficar bem gelado.

Logo depois decore com os morangos em metades conforme o vídeo, sirva bem gelada!

Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: [https://youtu.be/X0ORzv3Pa\\_U](https://youtu.be/X0ORzv3Pa_U)



# Sobremesa Fácil de Morango com Geleia

---

 [culinariaterapia.com/sobremesa-facil-de-morango-com-geleia](http://culinariaterapia.com/sobremesa-facil-de-morango-com-geleia)

Dyne e Zinha



Sobremesa fácil de morango com geleia, receita simples e rápida de preparar, mas que vai surpreender e conquistar seus convidados.

## Ingredientes

---

### *Para a mousse:*

- 200 ml de água fervente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor morango;
- 200 ml de água gelada;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### *Para a geleia de morango:*

- 200 g de morangos picados;
- 3 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);

## Como Fazer Sobremesa Fácil de Morango com Geleia

---

### *Para a geleia de morango:*

1. Em primeiro lugar em uma panela comece misturando o morango em pedaços com o açúcar.
2. Em seguida leve ao fogo baixo mexendo sempre até reduzir bastante o caldo do morango, aproximadamente 8 minutos de cozimento.
3. Logo em seguida deixe esfriar completamente para cobrir a sobremesa.

**Para o mousse** da Sobremesa Fácil de Morango com Geleia

1. Primeiramente comece dissolvendo os 3 pacotinhos de gelatina nos 200 ml de água fervente misturando muito bem.
2. Em seguida adicione os 200 ml de água gelada.
3. Logo depois bata no liquidificador o creme de leite com leite condensado e a gelatina previamente dissolvida por 3 minutos.
4. Feito isso coloque em uma travessa pequena e leve à geladeira até ficar gelado e consistente.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
6. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/-HI8Nwt4C7s>

# Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá

 culinariaterapia.com/pudim-economico-de-gelatina-de-maracuja-sem-forno-e-sem-ovos

Dyne e Zinha



Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá Sem Forno e sem Ovos, [receita de pudim](#) de geladeira, uma sobremesa super fácil e econômica que rende muito.

## Ingredientes

### *Para o pudim:*

- 800 ml de leite bem quente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor maracujá;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de [leite condensado](#);

### *Da calda:*

- 150 ml de água;
- 1 colher de sobremesa de amido de milho (10 g);
- 50 ml de suco concentrado de maracujá ou polpa sem as sementes;
- 2 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);
- 3 colheres de sopa de polpa de [maracujá](#) com as sementes;

## Como Fazer Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá

### *Pudim:*

1. Primeiramente no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox. 2 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 1 minuto.
3. Assim feito despeje essa mistura em forno de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (ou outra de sua preferência) untada levemente com óleo e molhada com água (assista ao vídeo).
4. Então leve ao congelador ou freezer por 1 hora e depois deixe na geladeira até ficar bem gelado e super firme (6 horas aprox.).
5. Logo depois desse período deixe fora da geladeira por 10 minutos antes de desenformar.
6. Então para desenformar passe uma faca delicadamente pelas laterais, gire a forma inclinada para entrar ar nas laterais do pudim (assista ao vídeo) e desenforme.
7. Em seguida cubra com a calda de maracujá e sirva bem gelado.

#### ***Calda para Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá:***

1. Primeiramente em uma panela fora do fogo dissolva o amido de milho em 150 ml de água fria.
2. Em seguida acrescente os 50 ml de suco de maracujá e o açúcar.
3. Logo depois misture bem e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
4. Agora adicione as 3 colheres de polpa de maracujá com as sementes, misture bem, retire do fogo, espere esfriar e leve à geladeira até ficar bem gelada para servir sobre o pudim.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
6. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

***Veja o vídeo:***

---





Watch Video At: <https://youtu.be/OTW0qZVzGmg>

# Sobremesa Fácil Incrível e Sofisticada

 [culinariaterapia.com/sobremesa-facil-incrivele-softicada-com-ingredientes-baratos](http://culinariaterapia.com/sobremesa-facil-incrivele-softicada-com-ingredientes-baratos)

Dyne e Zinha



Receita de Sobremesa Fácil Incrível e Sofisticada, deliciosa e super fácil com **ingredientes simples**, baratos e fáceis de encontrar.

## Ingredientes:

### 1° camada:

- 200 ml de água fervente;
- 1 pacotinho de gelatina de limão;
- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- Meia lata de leite condensado (187 g aprox.);

### 2° camada:

- 200 ml de água fervente;
- 1 pacotinho de gelatina de morango;
- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- Meia lata de leite condensado (187 g aprox.);

### 3° camada:

- 1 lata de leite condensado (395 g);
- Suco de um limão grande (50 ml);

## Como Fazer Sobremesa Fácil Incrível e Sofisticada

---

### **1° camada:**

1. Primeiramente comece dissolvendo a gelatina de limão na água fervente .
2. Logo depois bata a gelatina dissolvida com o creme de leite e o leite condensado no liquidificador por aprox. 2 minutos.
3. Em seguida despeje essa mistura em uma travessa ou refratário médio e leve ao freezer ou congelador por uns 20 minutos ou até ficar firme para acrescentar a 2° camada.

### **2° camada:**

1. Então comece dissolvendo a gelatina de morando na água fervente .
2. Logo depois bata a gelatina dissolvida com o creme de leite e o leite condensado no liquidificador por aprox. 2 minutos.
3. Assim feito despeje essa mistura sobre a gelatina de limão já firme.
4. Então leve à geladeira até ficar bem gelada e firme (aprox. 3 horas dependendo da geladeira, para acelerar coloque mais 20 minutos no congelador e depois deixe na geladeira para ficar gelado e mais firme sem criar cristais de gelo).

### **Cobertura da Sobremesa Fácil Incrível e Sofisticada**

Primeiramente misture o leite condensado com o limão, misture bem até ficar completamente liso (use um fouet ou até um garfo mesmo).

Em seguida leve ao congelador por 20 minutos para ficar mais firme.

Logo depois espalhe delicadamente sobre a sobremesa já totalmente gelada e firme.

Então decore à gosto (sugerimos raspas da casca do limão).

Sirva bem gelada.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

[Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!](#)

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Dicas:**

---

Essa é uma sobremesa deliciosa que pode ficar ainda mais fantástica ou adicionar uma camada extra de ganache simples de chocolate meio amargo ([é derreter o chocolate e misturar um pouco de creme de leite](#)). Se desejar transformar em uma mousse pavê umedeça biscoito maisena e coloque por cima antes de espalhar a ganache. [Ou você pode usar uma cobertura de leite em pó ao invés da mousse de limão.](#)

**Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/uTiSPRncqXY>



# Sobremesa Cremosa de Coco

 [culinariaterapia.com/sobremesa-cremosa-de-coco](http://culinariaterapia.com/sobremesa-cremosa-de-coco)

Dyne e Zinha



Receita Fácil de Sobremesa Cremosa de Coco, super deliciosa, leve e fofinha como uma mousse, rápida e prática de fazer e servida na travessa.

## Ingredientes:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g);
- 50 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 2 colheres de sopa de coco ralado (25 g total);
- 1 xícara de chá de leite de coco (200 ml);
- 50 g de coco queimado para decorar (opcional), você pode tostar o coco branco em frigideira;

## Como fazer Receita Fácil de Sobremesa Cremosa de Coco

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina em 50 ml de água fervente, reserve.
2. Em seguida adicione os demais ingredientes no liquidificador e por último a gelatina dissolvida.
3. Então bata por uns 2 minutos em velocidade máxima.
4. Logo depois despeje em uma refratário pequeno ou em outro de sua preferência.

5. Assim feito cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme e bem gelado para consumo.
6. Então decore à gosto, aqui cobrimos com coco queimado, ficar uma delícia!
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
8. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e zinha

### Dicas:

---

Essa deliciosa sobremesa de natal também pode ser servida com cobertura de frutas em calda como morangos, a tradicional ameixa em calda, ou você pode inovar com abacaxi em calda decorada com folhas de hortelã ou pêssegos. Enfim você pode inovar e brilhar em essa belíssima festa de Natal e Ano Novo também.

### Veja o vídeo:

---



Watch Video At: <https://youtu.be/qyvR7KkbRCc>



# Delícia Gelada de Coco e Abacaxi

 [culinariaterapia.com/delicia-gelada-de-coco-e-abacaxi](http://culinariaterapia.com/delicia-gelada-de-coco-e-abacaxi)

Dyne e Zinha



Delícia Gelada de Coco e Abacaxi, Sobremesa fácil de fazer e super cremosa que vai tornar qualquer reunião em uma celebração especial.

## Ingredientes:

### **Creme de coco:**

- 1 pacotinho de gelatina sem sabor (12 g);
- 50 ml de água fervente;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 2 colheres de sopa bem cheias de coco ralado (15 g cada);
- 1 frasco de leite de coco (200 ml);

### **Gelado de abacaxi:**

- 1 abacaxi grande picado;
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 2 pacotinhos de gelatina sabor abacaxi;
- 250 ml de água fervente;
- 250 ml de água gelada;

### **Para a decoração:**

Sugerimos coco ralado e folhas de hortelã;

## Como Fazer Delícia Gelada de Coco e Abacaxi:

---

### **Creme de coco:**

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina em 50 ml de água fervente, reserve.
2. Em seguida adicione os demais ingredientes no liquidificador e por último a gelatina dissolvida.
3. Então bata por uns 2 minutos em velocidade máxima.
4. Logo depois despeje em uma refratário médio ou em outro de sua preferência.
5. Então cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme e bem gelado.

### **Gelado de abacaxi e gelatina:**

1. Primeiramente em uma panela misture o abacaxi com o açúcar e leve ao fogo médio mexendo de vez em quando até reduzir todo o líquido (leve aprox. uns 20 min).
2. Em seguida retire do fogo e aguarde esfriar completamente, reserve.
3. Assim feito em uma outra tigela dissolva os dois pacotinhos de gelatina sabor abacaxi com a água fervente.
4. Então acrescente a água gelada e misture bem.
5. Logo depois leve à geladeira até ficar levemente gelado, porém ainda líquido.

### **Montagem da Delícia Gelada de Coco e Abacaxi**

1. Primeiramente distribua o doce de abacaxi completamente frio sobre o creme de coco já gelado e firme.
2. Em seguida despeje delicadamente a gelatina de abacaxi sobre o doce.
3. Assim feito leve à geladeira até ficar firme e gelado.
4. Então decore com coco ralado e folhas de hortelã e sirva bem geladinho. É uma delícia!
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---





Watch Video At: <https://youtu.be/xgZ2mLrT44M>

# Pudim de Leite Ninho sem Forno

---

 culinariaterapia.com/pudim-de-leite-ninho-sem-forno

Dyne e Zinha



Pudim de Leite Ninho sem Forno e sem ovos com um incrível e intenso sabor do puro leite ninho mesmo, uma sobremesa fantástica.

## Ingredientes:

---

### *Para a calda de Q caramelo:*

- Água em temperatura ambiente (100 ml);
- 100 g de açúcar cristal (meia xícara de chá);
- Água fervente (100 ml);

### *Para o Q pudim de leite ninho:*

- 3 pacotinhos de gelatina incolor sem sabor (12 g cada);
- 200 ml de água fervente;
- 300 ml de água em temperatura ambiente;
- 3 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 xícaras de chá (xícara de 200 ml) de leite em pó (100 g cada), em cada xícara de chá de 200 ml de capacidade cabe 100 g de leite em pó;
- 1 lata de leite condensado (395 g);

## Como Fazer Pudim de Leite Ninho sem Forno

---

### ***Calda de caramelo:***

1. Primeiramente em uma panela fora do fogo misture 100 ml de água em temperatura ambiente com o açúcar.
2. Em seguida leve ao fogo médio mexendo levemente de vez em quando até atingir a cor de caramelo.
3. Então, como a calda fica muito grossa, adicione 100 ml de água fervente para afinar a calda, misture levemente deixando em fogo baixo até ficar uma consistência de calda leve.
4. Assim feito apague o fogo e deixe esfriar totalmente para adicionar à forma.

### ***Preparação da forma:***

1. Primeiramente passe uma leve camada de óleo em uma forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, espalhando bem com papel toalha para tirar o excesso.
2. Em seguida assim que a calda estiver fria espalhe apenas no fundo da forma.
3. Então leve a forma ao congelador ou freezer por aprox. 30 min, até a forma e a calda ficarem congeladas, antes de despejar o pudim.

### ***Pudim de Leite Ninho sem Forno:***

1. Primeiramente dissolva as gelatinas em 200 ml de água fervente mexendo bem até a gelatina ficar completamente dissolvida.
2. Em seguida adicione os 300 ml de água em temperatura ambiente misturando bem.8
3. Então adicione todos os demais ingredientes do pudim no liquidificador juntamente com a gelatina já dissolvida.
4. E bata por aprox. 2 minutos até ficar totalmente misturados.
5. Assim feito despeje o pudim na forma congelada, cubra com filme plástico e leve ao freezer ou congelador por 2 horas
6. Em seguida leve à geladeira por no mínimo 3 horas ou até ficar bem gelado e firme.
7. Então para desenformar passe uma faca delicadamente nas laterais da forma do pudim, coloque um prato grande sobre a forma (pois forma bastante calda) e vire levemente inclinada para facilitar a soltura do pudim, sirva sempre bem gelado. Fica DIVINO!!!!!!
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
9. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### ***Veja o vídeo:***

---



Watch Video At: <https://youtu.be/sSr-3uLSAWU>

Q



# Sobremesa Moça Cremosa com Chocolate

 culinariaterapia.com/sobremesa-moca-cremosa-com-chocolate

Dyne e Zinha



Sobremesa Moça Cremosa com Chocolate, muito fácil e prática pode ser usada como recheio para bolos e tortas. Com cobertura de ganache essa receita fará o maior sucesso em qualquer preparação e ocasião.

## Ingredientes:

Q Creme aveludado super cremoso de Q leite condensado:

- 4 colheres de sopa de amido de milho (15 g cada);
- 2 xícaras de chá de leite (200 ml cada), total 400 ml de leite;
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada);
- 2 latas de leite condensado (395 g cada);

**Cobertura de chocolate tipo ganache:**

- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 200 g de chocolate picado (usamos ao leite), mas pode usar da sua preferência;

## Como Fazer Sobremesa Moça Cremosa com Chocolate

**Creme aveludado super cremoso de leite condensado:**

1. Primeiramente em uma panela e fora do fogo comece dissolvendo o amido de milho no leite.
2. Logo depois adicione o creme de leite e o leite condensado e misture bem.
3. Então leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
4. Assim feito despeje em um refratário pequeno ou travessa ou taça de sua preferência. Espalhe e deixe esfriar.

### **Ganache:**

1. Primeiramente em um refratário misture o creme de leite com o chocolate e leve para derreter em banho-maria\* ou se desejar micro-ondas, misture bem até completo derretimento.
2. Logo depois espalhe essa cobertura sobre o creme aveludado já frio, espere a sobremesa esfriar completamente e leve à geladeira até ficar bem gelada.
3. Então decore à gosto, aqui usamos raspas de chocolate\*\*\* e morangos para acompanhar a sobremesa.
4. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
5. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: [https://youtu.be/a88X\\_aP4gg](https://youtu.be/a88X_aP4gg)