

RECEITAS GRÁTIS

Culinária Terapia por Dyne e Zinha



4 Sobremesas Geladas Deliciosas para O Natal

Culinária Terapia por Dyne e Zinha

site: culinariaterapia.com

Proibido a Venda

Proibido Upload para outras plataformas

Pudim de Morango Sem Forno

 culinariaterapia.com/pudim-de-morango-sem-forno

Dyne e Zinha



Pudim de Morango Sem Forno, receita de pudim de geladeira sobremesa super fácil e econômica que rende muito. Com preparo fácil e rápido você vai fazer um pudim delicioso.

Ingredientes:

Para o pudim:

- 800 ml de leite bem quente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor morango (25 g cada);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de **leite condensado**. (395 g);

Cobertura de chocolate e decoração:

- 180 g de chocolate ao leite ou meio amargo;
- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- Morangos em metades para a decoração;

Como Fazer Pudim de Morango Sem Forno

Pudim:

1. Primeiramente no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox. 3 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 2 minutos.
3. Assim feito despeje essa mistura em forno de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (ou outra de suas preferências) 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 cobertura de chocolate e sirva bem gelado.

Cobertura:

Então em um refratário derreta o com o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas por 1 minuto.

Logo depois misture com o creme de leite e espere esfriar completamente para cobrir o pudim.

[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

Você também pode fazer essa sobremesa com outros sabores de gelatina e servir com cobertura de ganache de chocolate branco também. Pode ainda usar outras frutas em calda para decorar o pudim e deixa-lo mais bonito e chique para ser servido em festas de natal e ano novo.

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/-4-vkzOo9uU>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS

Sobremesa Fácil de Chocolate Branco

 culinariaterapia.com/sobremesa-facil-de-chocolate-branco

Dyne e Zinha



Sobremesa Fácil de Chocolate Branco, deliciosa e super cremosa, você vai se surpreender com esse verdadeiro manjar.

A sobremesa mais pedida e mais versátil de fazer para festas, você pode preparar com muita antecedência e ter mais tempo para curtir com amigos e familiares. Essa delícia de mousse de chocolate vai se torna tradição em todas as festas.

Ingredientes:

- 1 pacotinho de gelatina incolor 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);
- 200 g de chocolate branco picado;
- 1 xícara de chá de leite fervente (200 ml);

Como Fazer Sobremesa Fácil de Chocolate Branco

Primeiramente em um pequeno recipiente dissolva a gelatina na água fervente mexendo bem até completa dissolução.

Em seguida despeje todos os ingredientes no liquidificador e também a gelatina já dissolvida.

Então bata bem por aprox. uns 2 minutos.

Logo depois despeje em um refratário pequeno ou taça ou potinhos individuais e leve à geladeira até ficar firme e bem gelado.

Assim feito decore à gosto (aqui usamos raspas de chocolate branco, cerejas e folhinhas feitas com casca de limão ou folhas de hortelã) e sirva bem gelado.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas:

Essa Sobremesa Fácil de Chocolate Branco pode ficar ainda mais deliciosa se você servir com uma cobertura cremosa como ganache de chocolate que pode ser branco, ao leite ou meio amargo.

Essa mousse ainda pode ser usada como recheios de bolos e tortas decoradas e também para bolo no pote. E você ainda pode servir em porções individuais e taças com calda de frutas também como ameixa, morango, uvas passas, abacaxi, manga e pêssego.

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/OcDu8HUaH70>

Manjar de Coco com Calda de Morangos

 culinariaterapia.com/manjar-de-coco-com-calda-de-morangos

Dyne e Zinha



Manjar de Coco com Calda de Morangos, saborosa sobremesa de coco com calda de morangos para fechar qualquer banquete em grande estilo.

Ingredientes:

Para o manjar:

- 1 litro de leite;
- 6 colheres de sopa de amido de milho (120 g), cada colher de sopa equivale a 20 g;
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 50 g de coco ralado fino;
- 1 xícara de chá de leite de coco (200 ml);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

Para a calda:

- 500 g de morangos picados;
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g);

Como Fazer Manjar de Coco com Calda de Morangos

Para o manjar:

1. Primeiramente comece untando levemente uma forma de aprox. 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura com pouquíssimo óleo espalhando bem com papel toalha.
2. Em seguida molhe toda a superfície untada, despreze toda a água e reserve a forma.
3. Logo depois em uma panela dissolva o amido de milho com o leite mexendo bem até completa dissolução.
4. Assim feito acrescente os demais ingredientes do manjar, misture bem e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
5. Então despeje na forma reservada espalhando bem, espere esfriar, cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar bem gelado (leva em média 6 horas, mas depende da geladeira).

Para a calda:

1. Primeiramente em uma panela misture o morango com o açúcar levemente e leve ao fogo até ferver mexendo suavemente de vez em quando.
2. Então quando levantar fervura cozinhe por mais 3 ou 5 minutos, dependendo da textura que você desejar para a calda.
3. Logo depois espere esfriar completamente e leve à geladeira até ficar bem gelada.
4. Isso feito desenforme o manjar: gire a forma inclinada soltando as laterais do manjar com suavemente com os dedos.
5. Então desenforme o manjar em um prato, cubra com a calda e decore à gosto.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
7. Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/38FcQQQHcPY>


Veja o vídeo curto



Watch Video At: <https://youtu.be/2Dh5INg2W9s>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS

Sobremesa do Rei Receita Fácil

 culinariaterapia.com/sobremesa-do-rei-receita-facil

Dyne e Zinha



Faça essa Sobremesa do Rei Receita Fácil de Gelatina Rei Alberto um clássico manjar com frutas e merengue para celebrações especiais. Perfeita para nossas comemorações de Natal e Ano Novo pois é muito leve e refrescante. Pode também ser preparada em porções individuais para facilitar ainda mais o serviço para muitos convidados.

Essa receita leva pêssegos em calda, que também podem ser substituídos por abacaxi em calda. Na receita original da Sobremesa Rei Alberto havia uma camada de doce de gemas. Aqui adaptamos para todos os gostos substituindo esse doce por creme de confeiteiro com leite condensado.

Esperamos que você goste dessa receita que originalmente foi elaborada com as cores da Bandeira da Belgica por um mestre confeitoiro da Confeitaria Colombo no Rio de Janeiro para receber o Rei Alberto da Belgica em sua visita ao Brasil em 1920.

Ingredientes

1º Camada de Gelatina com Pêssego:

- 2 envelopes de gelatina sabor morango;
- 400 ml de água fervente;
- 400 ml de água gelada;
- 450 g de pêssegos em calda picados;

2° Camada de Creme de confeitiro com leite condensado:

- 300 ml de leite integral;
- 2 colheres de sopa de amido de milho (20 g cada);
- 1 colher de sopa de manteiga com sal (25 g);
- 3 gemas;
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 colher de chá de essência de baunilha ou raspas da casca da laranja;

3° Camada de Purê de Ameixas Secas:

- 150 g de ameixas secas sem caroços em calda;
- 100 ml da calda da ameixa;
- Se você comprar a ameixa sem calda cozinhe em 200 ml de água e 2 colheres de açúcar por 5 minutos, depois retire 100 ml da calda para bater no liquidificador.

4° Camada de Merengue:

- 3 claras de ovos;
- 4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro ou açúcar cristal;
- 1 colher de chá de essência de baunilha ou raspas da casca da laranja;

Modo de preparo da Sobremesa do Rei Receita Fácil

Gelatina com pêssegos;

1. Primeiramente em uma pequena tigela comece dissolvendo a gelatina na água gelada.
2. Em seguida adicione a água gelada e misture bem.
3. Logo depois espalhe o pêssego picado em uma travessa média ou distribua em taças ou potinhos individuais.
4. Assim feito cubra com a gelatina e leve à geladeira até ficar firme.

Creme de Confeitiro com Leite Condensado:

1. Então para preparar o creme de confeitiro comece misturando o leite com a amido de milho em uma panela com o fogo desligado.
2. Em seguida acrescente a manteiga, as gemas passadas pela peneira, a essência de baunilha e o leite condensado.
3. Logo depois leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar e cozinhe por mais 2 minutos.
4. Assim feito, coloque em uma travessa e espere esfriar completamente para usar.

Purê de ameixas secas:

1. Para o purê de ameixas é só bater no liquidificador com um pouco da calda de ameixas até ficar uma textura de purê cremoso.

Merengue simples:

1. Assim para preparar o merengue misture as claras com o açúcar e leve em banho maria, tomando cuidado para não deixar a água encostar no fundo do refratário e o fogo deve estar desligado para não cozinhar as claras.
2. Então misture até as claras ficarem levemente mornas e derreter todo o açúcar.
3. Em seguida bata as claras na batedeira na velocidade máxima até ficar firme acrescentando a essência no final e misturando levemente.

Montagem da Sobremesa do Rei Receita Fácil

Então sobre a gelatina de morango com pêssegos já firme e gelada espalhe o creme de confeitoiro.

Assim feito, prossiga espalhando o purê de ameixas secas e o merengue por cima.

Logo depois decore à gosto e leve à geladeira para servir bem gelada.

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

Nos Siga no WhatsApp para Receber Todas as Atualizações!!!

Bom apetite e boas festas!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da receita



Watch Video At: <https://youtu.be/ULgHI8Oz-6g>



Watch Video At: <https://youtu.be/UDxbel58p-k>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS