

GOSTOSURA DE STRAWBERRY

INGREDIENTES

600 g de morangos

1 lata de leite condensado LIGHT (preferencialmente, caso não tenha pode utilizar o leite condensado integral)

1 lata de leite semi desnatado ou integral (medida da lata de leite condensado)

2 gemas peneiradas

1 colher (sopa) de amido

200 g de chocolate meio amargo em gotas ou picado.

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e corte em pedaços pequenos. Após, reserve.

Faça um creme com o leite condensado LIGHT, o leite semi desnatado ou integral, as gemas peneiradas e maizena dissolvida em 2 colheres de (sopa) de leite.

Leve ao fogo mexendo bem até ferver e ficar um creme. Após, retire do fogo, deixe esfriar e reserve.

Faça uma Ganache de Chocolate: Dissolva o chocolate meio amargo em gotas ou picado em banho-maria e misture o creme de leite. Esse processo pode ser feito também no microondas colocando num refratário o chocolate em gotas ou picado de 30 em 30 segundos até derreter e após misture o creme de leite.

Para montar a receita, coloque num refratário ou em taças individuais os morangos picados em baixo, o creme de gemas no meio e por cima a ganache de chocolate.

Decore em cima com raspas de chocolate ou alguns chocolates em gotas ou alguns morangos inteiros ou picados ou a sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13537-gostosura-de-strawberry.html>