DOCE DE BISCOITO DE BAUNILHA RECHEADO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 colheres de cacau em pó

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de bolacha de baunilha sem recheio

morangos picados (a gosto)

1 colher de maisena

1/2 copo (americano) de leite para dissolver a maisena

gotas de baunilha

creme de avelã

chantilly e morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e coloque no fundo de um refratário.

Em uma panela, coloque o cacau, o leite condensado, o creme de leite, o leite com a maisena e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Quando engrossar, desligue o fogo e coloque a baunilha, o creme de avelã e o creme de leite (já sem o soro).

No refratário que está a farinha de bolachas, coloque o creme de chocolate e leve à geladeira para esfriar.

Decore com chantilly e os morangos. Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14455-doce-de-biscoito-de-baunilha-recheado-com-chocolate.html