CRATERAS DOCES DA ISIS OLLIVE

INGREDIENTES

1 pacote de preparo para bolo de chocolate

1 pacote de bolacha amanteigada de leite ou coco

1 e 1/2 lata de leite condensado

3 gemas sem a pele

1 bandeja de morangos (para o creme branco e para enfeitar)

250 ml de leite para o creme branco

1 caixa de creme de leite

400 ml de leite para o creme de chocolate (350 ml na panela e 50 ml para disolver a farinha de trigo)

2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

4 colheres (sopa) bem cheias de chocolate sem açúcar

Uma travessa grande

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, misture 1 das latas de leite condensado, as 3 gemas e 250 ml de leite, e mexa sempre até engrossar (borbulhar), desligando em seguida.

Com o creme branco ainda quente, misture a caixa de creme de leite e reserve.

Separe 5 morangos maiores e pique os restantes em pequenos pedaços, misturando esses pedaços no creme branco, e reservando em seguida.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Em uma panela, misture 350 ml de leite e dissolva os 50 ml de leite com farinha de trigo, acrescente 1/5 de leite condensado e as 4 colheres (sopa) cheias de chocolate, e mexa até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Comece espalhando bem uma pequena quantidade do creme branco em uma travessa grande, apenas para "molhar" o fundo da travessa.

Em seguida, coloque uma camada da bolacha e logo após um pouco do creme de chocolate.

Após isso, coloque uma camada do bolo e de creme branco (se quiser, pode derramar um pouco de leite sobre o bolo, antes de colocar o creme branco, para ele ficar molhadinho).

Depois, mais uma camada de bolacha, uma de creme de chocolate e uma de bolo novamente.

Coloque uma última camada de creme de chocolate, seguida pelo creme branco e, por cima, uma última de bolo.

Por último, pique os 5 morangos maiores reservado (em até 4 pedaços cada) e coloque eles entre os espaços dos pedaços de bolo.

Deixe na geladeira durantes 4 horas e pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16266-crateras-doces-da-isis-ollive.html