

CASTELO DE SUSPIROS

INGREDIENTES

- 8 colheres (sobremesa)
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (chá) de manteiga
- 2 pacotes de suspiros brancos (100 g)
- 2 caixas de morangos lavados e secos
- 2 caixas de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o açúcar com chocolate.

Junte o leite a manteiga e mexa bem.

Leve ao micro-ondas, em potência alta, por quarenta segundos para formar uma calda.

Deixe esfriar.

Em cada prato, monte um castelo com os suspiros e decore com os morangos.

Regue o castelo, aos poucos, com o creme de leite.

Depois, regue com a calda de chocolate e sirva em temperatura ambiente ou gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17374-castelo-de-suspiros.html>