

SOBREMESA TRIPLA

INGREDIENTES

- 1 lata de doce de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 8 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 gema de ovo
- 400 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 12 copos descartáveis
- 2 caixas de morangos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Para o creme branco adicione o leite, a gema, a maisena e a lata de leite condensado. Leve ao fogo baixo até que ferva e vire um creme consistente. Adicione o creme em uma camada mais grossa ao copo.

CHOCOLATE:

Chocolate: Para o chocolate adicione a uma panela, a manteiga, o chocolate em pó, espere até que dissolva completamente.

Após dissolvido, adicione o creme de leite e mexa até virar uma mistura homogênea em fogo baixo

Resfrie o chocolate.

Adicione uma camada de morangos em cima do creme branco, após isso adicione o chocolate.

Por fim, adicione um morango em cima e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20248-sobremesa-tripla.html>