

SOBREMESA TRIPLO

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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