

# LASANHA DE CHOCOLATE COM MORANGO

## INGREDIENTES

500 g de massa de lasanha  
300 g de chocolate ao leite  
200 g de chocolate amargo  
1 lata de creme de leite (com soro)  
2 xícaras de morangos picados  
150 g de chocolate branco ralado

## MODO DE PREPARO

Derreta os dois chocolates e para não queimar, fique mexendo até derreter totalmente.

Após o derretimento, adicione o creme de leite.

Em uma forma, faça uma camada de massa, uma de chocolate e uma de morango, e repita nessa mesma ordem finalizando com uma camada de massa.

Leve ao forno preaquecido a 200° C e deixe por 20 minutos, ou até que a massa esteja mole.

Após retirar do forno, coloque chocolate branco ralado e morangos para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21749-lasanha-de-chocolate-com-morango.html>