

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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