

SOBREMESA DA RÊ

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 medidas da caixa de leite
- 3 colheres de amido de milho
- 1 barra de chocolate (meio amargo)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 bandeja de morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado o leite e o amido de milho.

Cozinhe até engrossar, coloque em um refratário e leve à geladeira por 10 minutos.

Pique os morangos e coloque em cima do creme que foi à geladeira e reserve.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria ou micro-ondas.

Em seguida, misture as 2 caixas de creme de leite uma a uma e cubra os morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23072-sobremesa-da-re.html>