

CREME DE CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:

CREME DE MORANGO:

1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho

100 ml de leite

3 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau

1/2 caixa de creme de leite

1/2 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)

Creme de morango:1 e 1/2 de amido de milho

100 ml de leite

1 pacote de suco em pó sabor morango

1/2 caixa de creme de leite

1/2 caixa de leite condensado

2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:{TITLE}

Dissolva o amido de milho no leite.

Em uma panela, acrescente todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo até engrossar (tome cuidado para não empelotar e endurecer demais) e reserve.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango:Dissolva o amido de milho no leite.

Em uma panela, acrescente todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo até engrossar, tomando cuidado para não empelotar e endurecer demais.

Monte em taças na ordem de sua preferência.

Leve ao refrigerador para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24919-creme-de-chocolate-e-morango.html>