

SOBREMESA SANTA TEREZA (IOGURTE GREGO E CREAM CHEESE)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite sem soro

200 g de iogurte grego sabor natural

150 g de cream cheese

frutas vermelhas: 1 xícara de café de framboesa, amora, morango, mirtilo. ou apenas a fruta desejada.

2 colheres (sopa) de açúcar

suco de meio limão

1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 colher (sobremesa) de pimenta rosa. opcional.

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO PASSO:

Primeiro passo: Em uma panela, apure 1/2 colher de margarina ou manteiga, 1 lata de leite condensado e 1 caixa de creme de leite sem soro.

Leve ao fogo e apure até a consistência de brigadeiro mole, lembrando que não deverá deixar de mexer nenhum segundo.

Após a consistência de brigadeiro mole, reserve até esfriar.

SEGUNDO PASSO:

Segundo passo: Misture ao brigadeiro mole 200 g de iogurte grego sabor tradicional e 150 g de cream cheese.

Misture até ficar homogêneo e leve à geladeira.

TERCEIRO PASSO:

Terceiro passo: Prepare a calda de frutas vermelhas: em uma panela, coloque as frutas escolhidas, 2 colheres (sopa) de açúcar e suco de meio limão.

Leve ao fogo alto e, quando começar a ferver, coloque em fogo baixo e mexa a cada minuto.

Deixe no fogo por aproximadamente 8 minutos.

Opcional: misture junto à calda 1 colher (sobremesa) de pimenta rosa levemente moída com os dedos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25711-sobremesa-santa-tereza-iogurte-grego-e-cream-cheese.html>