

SOBREMESA DELÍCIA DE CHOCOLATE COM MORANGOS DA TIA LANY

INGREDIENTES

CREMES BRANCO E PRETO:

Crems branco e preto: 3 latas de creme de leite
2 latas de leite comum (a mesma medida do creme de leite)
2 latas de leite condensado
2 gemas
1 colher de margarina
3 colheres rasas de maisena (1 colher e 1/2 para cada creme)
3 colheres de chocolate em pó
2 ou 3 pacotes de biscoitos recheados de chocolate
1 barra de chocolate ao leite
2 caixas de morango

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque uma lata de leite condensado, a mesma medida de leite, as gemas, a maisena (1 e 1/2 colher) e leve ao fogo brando.

Mexa até formar um creme e reserve.

Quando esfriar misture uma lata de creme de leite e mexa bem até formar um creme homogêneo.

Reserve, já no refratário em que você irá montar a sobremesa.

Pegue os biscoitos e triture com as mãos mesmo (é só apertar entre os dedos).

Depois de triturar todos os biscoitos, coloque-os por cima do creme branco, espalhando por todo o refratário.

Agora pegue uma das caixas de morango, corte ao meio e distribua por cima do creme branco e dos biscoitos, fazendo com que não falte nenhuma parte, reserve.

CREME PRETO (BRIGADEIRO):

Creme preto (brigadeiro): Em uma panela coloque outra lata de leite condensado, a margarina, a maisena e o achocolatado.

Leve ao fogo até formar um brigadeiro mole, não deixe cozinhar muito, pois poderá endurecer demais.

Após retirar do fogo espere esfriar um pouco e acrescente um caixa de creme de leite, misture bem e depois coloque por cima do morango no refratário.

Pegue a barra de chocolate e derreta no fogo baixo junto com o creme de leite (faça uma ganache) e distribua

sobre o brigadeiro.

Por último pegue a outra caixa de morangos, corte-os ao meio ou pique se preferir e decore a sobremesa a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26191-sobremesa-delicia-de-chocolate-com-morangos-da-tia-lany.html>