

SOBREMESA DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 2 caixas de creme de leite

2 latas de leite condensado

1 lata de leite

1 colher de margarina

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de morango: 1 xícara de açúcar

morangos picados

1 colher de água

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Tritura os biscoitos no multiprocessador até que vire uma farofa.

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque na panela 2 caixas de creme de leite, 2 latas de leite condensado, 2 gemas, 1 lata de leite e 1 colher de margarina.

Misture até vire um mingau e coloque por cima dos biscoitos.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Mexa até que fique em ponto de mingau e coloca por cima do creme branco.

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de morango: Cozinhe os morangos até ficar em ponto de fio.

Coloque por cima dos cremes.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque acima da base o creme branco, o creme de chocolate e a geleia de morango, nesta ordem.

Resfrie por mais ou menos 2 horas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26680-sobremesa-de-chocolate-com-morango.html>