

SOBREMESA DE MORANGOS COM SUSPIRO

INGREDIENTES

2 potes de nata tirol (creme de leite)

1 copo de água gelada

3 bandejas de morango

suspiros

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os 2 potes de nata com 1 copo de água gelada, até dar o ponto (deve ficar um creme consistente).

Após pegar bem o ponto, acrescente açúcar e não bata mais na batedeira, senão desanda.

Reserve.

Lave bem e pique os morangos.

Reserve.

Numa travessa, coloque uma camada do creme, um punhado de morangos e os suspiros moídos.

Pode apertá-los na mão mesmo, na hora de colocar na travessa.

Repita esta ordem até que acabem os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27034-sobremesa-de-morangos-com-suspiro.html>