

MANGARITO RECHEADO

INGREDIENTES

1 manga (picada em pedaços)

2 colheres de sopa de nutella

550 g de creme de leite fresco

4 colheres de sopa de açúcar

algumas gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite fresco, com o açúcar e as gotas de baunilha (bater até formar o chantily).

Reserve o chantily e coloque na geladeira.

Espalhe a nutella no centro de uma travessa de vidro.

Coloque o chantily ao redor do nutella, sem cubrir a nutella.

Coloque os pedaços de manga em cima do chantily.

Reserve um dos pedaços para colocar em cima da nutella.

Coloque na geladeira por 15 minutos.

Em seguida sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27673-mangarito-recheado.html>