

CHOCOBOM MISTO/DOCE ANINHA

INGREDIENTES

- 12 morangos grandes (ou 15 médios)
- 3 latas de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite
- 3 colheres de achocolatado em pó ou chocolate em pó
- 6 biscoitos Negresco ou Oreo (sem recheio)
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma travessa de vidro espalhe metade dos morangos cortados em cubos e despeje o chocolate por cima. Leve ao congelador por 30 minutos.

Em seguida leve ao fogo a outra caixa de leite condensado, 1 colher de margarina e 1/2 caixa de creme de leite. Mexa até ferver.

Retire do fogo e despeje o biscoito Negresco/Oreo picador.

Reserve e deixe esfriar um pouco (pouco, não deixe o creme endurecer).

Retire o chocolate do congelador e despeje o creme branco por cima.

Corte ao meio os morangos que sobraram e espalhe com cuidado sobre o creme branco (fazendo assim a decoração).

O creme branco renderá menos que o chocolate, assim a última camada ficará mais fina, é normal.

Leve ao congelador por mais uma hora e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28217-chocobom-misto-doce-aninha.html>