

SOBREMESA COM MORANGOS

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

2 colheres de maisena

1 lata de creme de leite com soro

CREME PRETO:

Creme preto: 1 lata de leite condensado

1 colher bem cheia de manteiga

8 colheres de Nescau

RECHEIO:

Recheio: 2 caixinhas de morangos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado.

Dissolva as duas colheres de maisena no leite e acrescente junto ao leite condensado.

Leve ao fogo até começar a ferver.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e deixe-o esfriar completamente.

CREME PRETO:

Creme preto: Depois do creme branco frio vamos ao creme preto.

Em uma panela coloque 1 lata de leite condensado, 1 colher bem cheia de manteiga e as 8 colheres de nescau.

Mexa até engrossar e separe.

MONTAGEM:

Montagem: Pique os morangos e coloque-os em um refratário de vidro.

Adicione a camada de creme branco e logo em seguida cubra-o com o creme preto.

Decore conforme a sua preferência.

Se quiser pode fazer o contrário também, colocando primeiro a camada de creme branco, os morangos picados e por último o creme preto.

Em seguida cubra com papel alumínio e leve à geladeira por mais ou menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29366-sobremesa-com-morangos.html>