

CREME SENSAÇÃO MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 1 lata de leite condensado (395 g ou 270 g)

1 lata de creme de leite (200 g)

1 iogurte natural (170 g)

1 pó de suco de morango (1 sachê)

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de de leite condensado (395 g)

1 lata de creme de leite (200 g)

2 colheres de cacau em pó

1 colher de manteiga/margarida

3 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: Em uma panela misture o leite condensado, margarina e o cacau em pó.

Leve a mistura em fogo brando, mexendo constantemente para não empelotar até que a mistura se solte do fundo da panela, ou seja, atinja o ponto de brigadeiro.

Desligue o fogo e espere esfriar totalmente. (cerca de 20 minutos à 30 minutos).

Em seguida adicione o creme de leite, e misture até obter um creme homogêneo.

Por último, acrescente as claras batidas em neve obtendo um creme uniforme.

Coloque em algum recipiente de sua preferência e leve ao freezer, enquanto prepara o creme de morango.

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Em um liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o iogurte natural.

Acrescente o pó de suco de morango e bata com os demais ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Para Montagem, certifique-se que o creme de chocolate esteja em uma consistência mais sólida para se adicionar o creme de morango por cima, sem risco de mesclagem entre eles.

Conservar na geladeira .

Sirva gelado.

Para sabores mais suaves adicione menos quantidades de pó de suco, o suficiente para atingir uma cor rosada.

Para um sabor mais ácido, "forte", adicione maiores quantidade do pó de suco (a quantidade fica a critério do paladar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29837-creme-sensacao-morango-com-chocolate.html>