

REFRESCANTE DE MANGA COM BISCOITO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 embalagem de biscoito de chocolate(sem recheio)

3 mangas picadas

1/2 caixa de leite condensado 395 g

1/2 caixa de creme de leite 200 g

1 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as mangas com o leite condensado e o creme de leite até formar um creme homogêneo.

Dissolva a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.

Adicione a gelatina dissolvida no creme de manga, mexa delicadamente e reserve.

Monte em taças colocando o creme na base, os biscoitos quebrados grosseiramente e outra camada do creme.

Leve à geladeira para firmar.

Sirva gelado.

Decore com raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30510-refrescante-de-manga-com-biscoito-de-chocolate.html>