

# MORANGOS SUBMERSOS

## INGREDIENTES

2 caixas de morangos  
2 xícaras de chá de leite  
2 colheres de sopa de amido de milho  
1 lata de leite condensado  
geleia de morangos (caseira ou industrializada)  
1 pacote de suspiros (quantidade a desejar)  
chantilly (pode ser Amélia)

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, os morangos (batidos no liquidificador com o leite), as colheres de sopa de amido de milho e a lata de leite condensado, fazendo um mingau.

Devido aos morangos, esse creme vai ficar meio rosadinho, e essa é a intenção mesmo.

Coloque esse creme num refratário, por cima acrescente o chantilly batido (com 1 ou no máximo 2 colheres de açúcar), os suspiros e por último a geleia.

Enfeite com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30833-morangos-submersos.html>