

SOBREMESA DE MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 caixas de morango
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres de maizena
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de leite moça

MODO DE PREPARO

Despeje o leite em uma panela e coloque o leite moça, a maizena dissolvida em um pouco de leite e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar.

Lave bem os morangos e seque em papel toalha.

Pique os morangos e reserve.

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria.

Acrescente o creme de leite sem soro ao chocolate derretido.

Forre o fundo do refratário com os morangos picados.

Coloque o creme, novamente os morangos e por último o chocolate derretido.

Coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31199-sobremesa-de-morango-e-chocolate.html>