

SURPRESA DE CHOCOLATE DA ANE

INGREDIENTES

10 biscoitos champagne um pouco picados ou 1 pacote de nescau balls

1 barra de chocolate meio amargo 150 g

1 lata de leite condensado

a mesma medida de leite

2 colheres (sopa) de maisena

1 caixinha de creme de leite

1 caixa de morangos

1 cacho pequeno de uva thompson ou uva itália sem caroço

1 pacote pequeno de suspiros

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate e derreta, acrescentando o leite e a maisena fazendo um mingau grossinho.

Bata no liquidificador esse creme de chocolate com o leite condensado e o creme de leite.

Coloque um pouco de canela em pó a gosto e reserve.

Em uma tigela junte o biscoito quebrado ou um pacote de nescau balls.

Lave, seque e corte os morangos e as uvas e junte na tigela.

Coloque os suspiros.

Com uma colher misture tudo e vá adicionando o conteúdo do liquidificador.

Separe algumas uvas e morangos para a decoração.

Leve para gelar (coberto com um plástico filme) por pelo menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31411-surpresa-de-chocolate-da-ane.html>