

DELICIA DE MORANGO DA KAH

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

1 xícara de leite integral

2 colheres de farinha de trigo

1 caixinha de creme de leite

1 colher de margarina

1 colher de café de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 2 caixinhas de morangos lavados e picados

CALDA:

Calda: 1 caixinha de morangos lavados e picados

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela fora do fogo acrescente o leite condensado e o trigo misture bem

Apos acrescente todos os outros ingredientes e leve a fogo

Mexa bem sem para por aproximadamente 10 minutos ou até ficar firme.

CALDA:

Calda: Leve ao fogo os morangos com o açúcar mexendo sempre até virar uma calda espessa.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma marinex ou taças comece a montagem.

Coloque o creme, os morangos picados, o creme novamente e assim por diante até finalizar com o creme.

Por fim coloque a calda de morango por cima.

Leve à geladeira e está pronto. Essa receita serve como base para recheios de bolos. Podendo alterar o morango por abacaxi, pêssegos ou a fruta de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31800-delicia-de-morango-da-kah.html>