

# 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 ate 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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