

# CREME DE LEITE NINHO COM MORANGO E SUSPIRO

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de leite em pó

1 pacote de morango

50 g de suspiro

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a manteiga, o leite condensado e o creme de leite, aquecendo até a mistura ficar homogênea.

Adicione o leite em pó, misturando até todo o conjunto ficar no ponto de brigadeiro (descolando do fundo da panela)

Coloque a mistura em um recipente, adicione uma camada de morango cortados por cima

Esfarele o suspiro e jogue por cima, fechando os espaços

Leve a geladeira por 30 minutos.

Saboreie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32727-creme-de-leite-ninho-com-morango-e-suspiro.html>