

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 recipiente, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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