

MORANGO DELÍCIA LIGHT

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 caixinha morango

CREME BRANCO:

Creme Branco: 1/2 xícara de água fervente

1 xícara de leite em pó desnatado

2 colheres de margarina light

1/2 xícara de adoçante de uso culinário

CREME PRETO:

Creme Preto: 3 colheres de cacau em pó

3 colheres de adoçante uso culinário

1/2 xícara de leite desnatado

1 colher de margarina light

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Retirar as folhas do morango, não cortá-los ao meio pois ele soltará muita água, apenas lavá-los e secá-los bem.

Colocar em uma travessa de sua preferência.

CREME BRANCO:

Creme branco: Juntar todos os ingredientes no liquidificador e bater durante 5 minutos, colocar por cima dos morangos.

CREME PRETO:

Creme preto: Colocar em uma panela e mexer em fogo brando até engrossar ou por 3 minutos, colocar por cima do creme branco, até cobrir.

Colocar a travessa na geladeira, sirva bem gelado.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32866-morango-delicia-light.html>