

PARAÍSO DE CHOCOLATE E FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha fura bolo de chocolate (champanhe)
- 1 bandeja de morangos
- 3 kiwis médios
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida do leite condensado)
- 2 caixas de creme de leite
- 2 gemas (passadas na peneira)
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo médio (180-210°C) o leite condensado, o leite, as gemas, o amido de milho e a essência de baunilha.

Não pare de mexer até formar um creme mais grosso.

Após tirar do fogo, acrescentar uma caixa de creme de leite e misturar bem, até ficar um creme homogêneo.

COBERTURA:

Cobertura:Derreter o chocolate em banho-maria acrescentando, aos poucos, a outra caixa de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Preencha o fundo do prato com as bolachas (passá-las rapidamente em um pouco de leite).

Cobrir as bolachas com morangos e kiwis picados.

Cobrir as frutas com o creme.

Repetir mais uma vez, deixando o creme por último.

Espalhar a cobertura por cima do creme e levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33547-paraíso-de-chocolate-e-frutas.html>