# SOBREMESA DE MORANGO E CHOCOLATE MUITO FÁCIL E PRÁTICA

## INGREDIENTES

### BASE DA SOBREMESA:

Base da sobremesa:1 pacotinho de biscoito maisena

Manteiga da terra ou margarina o quanto baste

### CREME DE MORANGO:

Creme de morango:2 caixas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote e 1/2 de suco em pó sabor morango

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:2 caixas de creme de leite

1 colher de margarina

6 colheres cheias de achocolatado em pó

## MODO DE PREPARO

### BASE:

Base:Triture os biscoitos no liquidificador, em seguida peneire-os e separe no refratário da sobremesa.

Misture a manteiga ou a margarina derretida até que fique bem úmida.

Espalhe no refratário apertando para ficar bem firme, feito isso reserve.

### CREME DE MORANGO:

Creme de Morango:Em um liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de morango em pó e bata bem e reserve.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Leve ao fogo o creme de leite, juntamente com a margarina e o achocolatado em pó.

Desligue apenas quando estiver em consistência cremosa.

Reserve para esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem:Despeje o creme de morango por cima da base que foi reservada inicialmente e espalhe.

Em seguida faça o mesmo com o creme de chocolate.

Obs: Pode-se polvilhar chocolate em pó por cima.

Coloque para gelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33994-sobremesa-de-morango-e-chocolate-muito-facil-e-pratica.html