

# SOBREMESA DE MORANGO DA VOVÓ

## INGREDIENTES

- 3 bandejas de morango
- 1 lata ou caixa de leite condensado
- 3 copos de leite de vaca
- 3 colheres de maizena
- 3 caixa de creme de leite
- 1 barra chocolate derretida

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e a maizena.

Cozinhe até ficar consistente.

Separe e deixe esfriar por 15 minutos.

Após passarem os 15 minutos, adicione 1 caixa de creme de leite e a mistura em cima dos morangos.

### COBERTURA:

Cobertura: Derreter uma barra de chocolate em banho-maria e misturar duas caixas de creme de leite.

Espalhar por cima do creme.

Deixar para gelar por mais ou menos 3 horas.

Saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34495-sobremesa-de-morango-da-vovo.html>