

CREME RÁPIDO SERENATA DE AMOR

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

2 colheres de sopa de Maizena dissolvida em meio copo de leite líquido

CREME PRETO:

Creme preto: 2 barras de chocolate meio amargo (160 g)

2 latas de creme de leite

10 bombons de Serenata de Amor

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, levar ao fogo e misturar os ingredientes, mexendo até ficar com consistência de mingau. Retirar do fogo e despejar em um refratário. Pique 5 bombons e salpique por cima do creme branco. Reserve.

CREME PRETO:

Creme preto: Derreta as barras de chocolate em banho-maria. Após derretido, misture as duas latas de creme de leite. Despeje por cima do creme branco com bombons picados que estava reservado. Pique os outros 5 bombons restantes e salpique por cima do creme preto. Leve ao congelador. Pronto, é só saborear! É dos deuses!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34845-creme-rapido-serenata-de-amor.html>