

DELÍCIA DE MORANGO DA PATY

INGREDIENTES

20 morangos picados
2 latas de leite condensado
3 gemas
1 caixa de creme de leite
2 xícaras chá de leite
1 xícaras chá de chocolate em pó
5 colheres de açúcar
5 colheres de água
raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite e o chocolate em pó.

Deixe ferver bastante em fogo brando até que fique quase no ponto de fio e reserve. Em uma outra panela coloque o leite condensado e as gemas, mexa bastante.

Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo até soltar do fundo da panela.

Despeje em um refratário e deixe esfriar.

Em uma outra panela coloque a água e o açúcar.

Deixe cozinhar até chegar ao ponto de fio (mexa sem colher para não açucarar), acrescente os morangos picados.

Despeje sobre o creme e em seguida coloque o chocolate em ponto de fio.

Para decorar use as raspas de chocolate e morangos.

Leve à geladeira por 8 horas e pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36275-delicia-de-morango-da-paty.html>