

SOBREMESA EM CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida do leite condensado)
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 200 g de chocolate amargo ou meio amargo derretido
- 1 caixinha de morango

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o amido até dissolver por completo.

Leve ao fogo médio o leite com o amido dissolvido, o leite condensado e a margarina, mexendo sempre para não empelotar.

Após levantar fervura cozinhe por mais 7 minutos aproximadamente.

Retire do fogo e distribua pela metade do recipiente (taças ou travessas).

Após cerca de 3 minutos coloque por cima os morangos e reserve.

Misture delicadamente o chocolate derretido com o creme de leite.

Até formar um creme homogêneo e brilhante.

Coloque por cima do creme com morangos reservados.

Decore com morangos. Coloque para gelar por no mínimo 1 hora e meia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37136-sobremesa-em-camadas.html>