

MORANGUETE ESPECIAL (FÁCIL, SIMPLES, RÁPIDO E GOSTOSO)

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 caixa de bis
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

CREME NEGRO:

Creme negro: Em uma panela coloque a manteiga e deixe.

Desligue a panela e acrescente o leite condensado, o creme de leite e chocolate em pó.

Mexa os ingredientes e leve ao fogo mexendo sem parar.

Deixe engrossar, desligue e deixe esfriar.

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela coloque a manteiga e deixe dissolver.

Desligue a panela e acrescente o leite condensado, o creme de leite e mexa.

Leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar e desligue.

Deixe esfriar.

Corte os bis em cubinhos.

Lave e corte os morangos em cubos e deixe secar.

Deixe 4 morangos para enfeitar.

Agora pegue uma tigela e coloque uma camada de morango.

Em seguida coloque uma camada de creme branco, uma de bis, uma camada de creme negro e assim por diante.

Faça uma flor com morangos ou apenas coloque em cima.

Leve à geladeira e deixe por 15 minutos. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37808-moranguete-especial-facil-simples-rapido-e-gostoso.html>