

# 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.  
Mexe 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>