ESCONDIDINHO DE SUSPIRO COM MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 e 1/2 pacotinho de suspiro de 60 g

2 latas de creme de leite gelado

10 colheres de achocolatado em pó

2 xícaras de chocolate ao leite ralado no ralo grosso

8 bombons cortados em quatro

1 caixinha de morangos lavados e cortados em pedaços, separe alguns para decorar

MODO DE PREPARO

Preparo:

Em um refratário coloque o creme de leite gelado e o chocolate em pó. Mexa bastante para dissolver, até ficar bem homogêneo. Reserve. Em uma travessa coloque os suspiros arrumando-os com cuidado para não quebrá-los.

Em seguida, coloque os morangos e os bombons.

Despeje o creme de chocolate em cima do suspiro, espalhando para cobrir bem.

Jogue então o chocolate ralado por cima e decore com os morangos.

Leve ao congelador por 20 minutos.

E é só servir.

Se quiser pode fazer em pequenas porções em taças individuais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38057-escondidinho-de-suspiro-com-morango-e-chocolate.html