

NAPOLITANO DE MORANGO COM BIS

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 envelopes de suco sabor morango
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 caixas de bis
- 2 caixinhas de morangos

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Coloque uma caixinha de creme de leite para gelar no freezer por 15 minutos. Leve à batedeira e junte 1 envelope de suco sabor morango. Bata em velocidade baixa por 5 minutos ou até adquirir uma aparência cremosa e reserve na geladeira.

Higienize os morangos, retire as folhas e parta-os ao meio. Leve ao fogo em uma panela junto com o açúcar (irá soltar água); desligue o fogo assim que ficarem macios. Retire os morangos e utilize-os após esfriarem.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: No liquidificador coloque a outra caixinha de creme de leite, o leite condensado e o outro envelope de suco sabor morango. Bata até misturar e reserve na geladeira.

Pique o bis no tamanho de sua preferência e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio faça uma camada com o primeiro creme de morango, os morangos cozidos, o segundo creme de morango e o bis picado.

Repita as camadas e decore com morangos. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38986-napolitano-de-morango-com-bis.html>