

ESCONDIDINHO DE MORANGO SOFISTICADO

INGREDIENTES

2 bandejas de morangos (lavados)

1 lata de creme de leite sem soro

400 g de chocolate ao leite

300 g de suspiros

Ovomaltine para decorar

MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e seque com um pano ou papel toalha. Corte-os em lâminas ou fatias. Reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Coloque os suspiros numa travessa e vá amassando-os levemente e formando uma "caminha" para depositar os morangos.

Depois cubra os morangos com o creme (chocolate + creme de leite).

Decore com chocolate ralado ou Ovomaltine.

Deixe gelar por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39605-escondidinho-de-morango-sofisticado.html>