

BISCOITO MALTADO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate com avelãs (lacta)
- 1 caixa de morangos
- 1/2 pacote de biscoito de leite maltado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de leite em pó (ninho)
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Derreta a barra de chocolate com avelãs em banho-maria.

Junte as duas colheres de leite em pó e o creme de leite e reserve.

Numa panela em fogo baixo junte os morangos já lavados e picados com o açúcar e deixe cozinhar por uns 20 minutos até que fiquem com aspecto de uma geleia.

Num refratário mediano monte o doce alternando camadas de biscoitos, o morango ainda quente e o chocolate derretido.

Finaliza salpicando um biscoito moído por cima.

Deixe por 20 minutos no congelador e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39762-biscoito-maltado-recheado.html>