

MORANGO COM CREME DE CHOCOLATE GELADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

2 latas de creme de leite

2 caixas de morango

Raspas de chocolate meio amargo a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga

Leve ao fogo baixo, mexendo até virar um brigadeiro mole. Deixe esfriar por 5 minutos e acrescente o creme de leite (sem o soro).

Lave e retire os cabinhos dos morangos. Numa travessa, alterne camadas da fruta e do creme.

Enfeite com as raspas de chocolate meio amargo e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42251-morango-com-creme-de-chocolate-gelado.html>