

# SOBREMESA DE DOCE DE LEITE COM MORANGOS - ÁUREA

## INGREDIENTES

- 1 Pote de Doce de Leite Clássico Áurea
- 400g de Chocolate Meio Amargo
- 2 Bandejas pequenas de Morango
- 2 caixinha de Creme de Leite

## MODO DE PREPARO

Picar 1 Bandeira e meia de morango. Reservar a outra metade. Despejar o doce de leite clássico Áurea dentro de um recipiente de vidro (que possa ir ao micro-ondas).

Aquecer o doce de leite clássico Áurea em forno micro-ondas por 2 minutos, misturar o morango picado ao doce de leite aquecido e misturar bem. Derreter o chocolate meio amargo (no micro-ondas) e acrescentar o creme de leite, misturar bem. Colocar esta mistura sobre a mistura morango e doce de leite modo a formar uma cobertura. Utilizar a metade da bandeja de morango para decorar a sobremesa, opcional raspar um pouco de chocolate para decorar o prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43275-sobremesa-de-doce-de-leite-com-morangos-aurea.html>