

SOBREMESA DE MORANGO SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

1 litro de leite
2 caixas leite condensado
4 gemas
3 colheres (sopa) de maizena
2 caixas creme de leite
2 barras chocolate ao leite (preferência com avelã)
2 caixas de morango

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Coloque em uma panela o leite, a maisena (dissolvida em um pouco do leite), o leite condensado e as gemas. Leva ao fogo mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, despeja em uma travessa de vidro grande e deixa esfriar.

MORANGOS:

Morangos:Cortar os morangos em fatias e reservar

CREME PRETO:

Creme preto:Quebrar as duas barras de chocolate e colocar pra derreter no microondas por 50 segundos em potência alta, verificar e mexer, se não derreteu ainda, vai acrescentando mais 5 em 5 segundos até derreter tudo. Depois despeja as 2 caixas de creme de leite e mexe bem até misturar por completo.

MONTAGEM:

Montagem:Primeiro colocar o creme branco e deixa esfriar, depois colocar parte do morango fatiado (deixando apenas alguns para enfeitar) por último coloca o creme preto e enfeita com o que sobrou dos morangos fatiados.

Colocar na geladeira por 1 hora e pode servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43968-sobremesa-de-morango-simples-e-facil.html>