

# CREME NAPOLITANO

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condensado

500 ml de leite

1 colher de maizena

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 lata de leite condensado

500 ml de leite

1 colher de maizena

5 colheres de chocolate em pó

### CREME DE MORANGO:

Creme de morango:1 lata de creme de leite

300 ml de leite

1 pacote de suco de morango

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme branco: Bata tudo no liquidificador por 5 min, depois coloque em um recipiente e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Depois coloque no recipiente fazendo assim a 1º camada e aguarde.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Bata tudo no liquidificador por 5 min, depois coloque em um recipiente e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Depois coloque em cima do creme branco, fazendo assim a 2º camada.

### CREME DE MORANGO:

Creme de morango: Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo.

Depois coloque em cima do creme de chocolate, fazendo assim a ultima camada camada.

Se desejar, decore com morangos, biscoito maizena etc.