

SOBREMESA INESQUECÍVEL

INGREDIENTES

500 g de morangos
180 g de chocolate meio amargo
1 pacote de merengue ou suspiro
400 g de creme de leite
400 g de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um a panela adicione a manteiga e o leite condensado em fogo médio, vire com a colher até ficar mais firme.

Leve o chocolate em um tigela até o micro-ondas por 30 segundos, retire e coloque mais 30 segundos, até que derreta todo o chocolate.

Use uma colher para não grudar.

Adicione o creme de leite ao chocolate derretido.

Reserve um pouco um pouco do creme de leite e coloque na panela um pouco do que sobrou do creme de leite.

Depois dos morangos cortados em pedaços (opcional).

Cubra o fundo de uma travessa com os merengues, depois os morangos, cubra primeiro com o leite condensado e depois o chocolate, decore com alguns pedaços de morangos e dê o seu toque final.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44869-sobremesa-inesquecivel.html>