

CHARLOTTE DE MORANGO FÁCIL E DIVINA

INGREDIENTES

3 caixas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 pacote de waffer morango tem que ser aymore pra ficar azedinho

4 claras peneradas e batidas

4 colheres de sopa de acucar

1 bandejinha de morangos

1 pó de suco sem açúcar de morango

1 pote de iogurte natural

leite de vaca para molhar o biscoito

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o pó de suco, 2 caixinhas de creme de leite, 1 de leite condensado e o iogurte natural, bata até engrossar esse é o ponto.

Coloque em uma vasilha bata as claras em neve na batedeira ou a mão mesmo tambem funciona, quando der o ponto de suspiro adicione o açúcar e se estiver batendo em batedeira desligue.

Depois de pronto de adicione 1 caixinha de creme de leite, reserve em um prato, coloque leite e molhe os biscoitos waffer, monte em uma tigela de sua preferência uma camada do creme de morango, em seguida o morango picado em cubinhos, depois o biscoito molhado em seguida venha de novo repetindo, coloque por cima o as claras batidas decore com o morango em cima.

Leve ao congelador por cerca de 40 minutos a 1 hora, até ver se o creme esta durinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45180-charlotte-de-morango-facil-e-divina.html>