DOCINHO BICOLOR DE COPINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga sem sal

2 caixinha de creme de leite

1 barra de chocolate ao leite

1 caixinha de morango

1 copo de leite

1 colher de maizena

1 caixinha de chantilly (opcional)

40 copinhos para doce ou café

MODO DE PREPARO

Lave os morangos e deixe secar (se quiser, pode deixar com a folhinha).

Dissolva a maizena no leite.

Leve ao fogo médio em uma panela, 1 caixinha de creme de leite juntamente com a manteiga, o leite condensado e a mistura de leite com a maizena e vá misturando até obter um creme.

Deixe esfriar.

À parte, derreta o chocolate em banho maria e acrescente 1 caixinha de creme de leite.

Misture até obter um creme escuro de chocolate.

Coloque o creme claro já frio, nos copinhos. (mais ou menos umas 3 colheres de sopa).

Por cima do creme claro, coloque uma camada ou quantidade menor do creme de chocolate (mais ou menos 1 colher de sopa).

Se desejar (como na foto) bata o chanttilly seguindo a instrução da embalagem e enfeite os copinhos usando um saco de confeitar.

Por último, enfeite com os morangos inteiros ou cortados no meio.

Leve para gelar por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46170-docinho-bicolor-de-copinho.html