

# NAPOLITANO

## INGREDIENTES

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate: 1 lata de leite condensado

3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de maisena

### CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 lata de leite condensado

3 xícaras (chá) de leite

1 vidro de leite de coco (200ml)

2 colheres (sopa) de maisena

### CREME DE MORANGO:

Creme de Morango: 1 lata de leite condensado

3 xícaras (chá) de leite

1 caixa de morangos limpos e picados (300g)

2 colheres (sopa) de maisena

### COBERTURA:

Cobertura: Raspas de chocolate ao leite e morangos para decorar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ingredientes do creme de chocolate, coloque em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Coloque em um refratário grande e reserve.

No liquidificador, bata os ingredientes do creme branco, coloque em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Retire do fogo, espere esfriar e coloque sobre o creme de chocolate, faça o mesmo com o creme de morangos. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 3 horas. Decore com raspas de chocolate e morangos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46237-napolitano.html>