

CREME GELADO COM MORANGOS E UM TOQUE DE GANACHE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

1 colher de sopa margarina

2 colheres sopa de maisena

1 lata de creme de leite

INGREDIENTES ADICIONAIS:

Ingredientes adicionais:1 caixa de morangos lavados e cortados em rodelas

ganache de chocolate meio amargo pronta da harald

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a margarina e a maisena.

Leve ao fogo brando e mexa até ficar cozido, se tornando um creme espesso.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misturando tudo muito bem até ficar um creme homogêneo. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma porção do creme, os morangos picados, mais creme, mais morangos e por último coloque a ganache a gosto.

Leve para gelar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46491-creme-gelado-com-morangos-e-um-toque-de-ganache.html>