

MORANGO COM SUSPIRO

INGREDIENTES

- 1 caixa de morango
- 1 pacote 200 g de suspiro
- 200 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Lave bem e enxugue os morangos.

Com auxílio de um garfo, amasse-os bem.

Reserve.

Esmalhe grosseiramente os suspiros. Reserve. Na batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar até dar ponto de chantilly.

Em um refratário ou em taças individuais, coloque uma camada de suspiro.

Cubra com o chantilly e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47135-morango-com-suspiro.html>