

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.

Esmigalhe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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