

FONDUE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

2 caixinhas de morangos lavados

1 barra de chocolate ao leite de 160 g

1 barra de chocolate meio amargo de 160 g

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Lavar e picar os morangos e reservar.

Quebrar em pequenos pedaços as barras de chocolate e levar ao microondas em prato refratário, potência alta, para derreter (verificar o chocolate de poucos em poucos segundos, misturando bem para que não queime).

Misturar o creme de leite sem soro ao chocolate derretido. Reservar.

Colocar os morangos picados no fundo de uma travessa e regar os mesmos com aproximadamente 1/2 lata de leite condensado.

Cobrir com o creme de chocolate e enfeitar com alguns morangos inteiros e fios de leite condensado. Refrigerar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50618-fondue-de-chocolate-com-morangos.html>