

TRAVESSA DE MORANGOS

INGREDIENTES

500 g de morangos (picados)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de margarina sem sal

5 colheres de leite em pó

300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque os morangos já picados no fundo.

Em uma panela (fogo baixo), coloque a margarina, o leite condensado e o leite em pó e mexa até se desgrudar.

Deixe esfriar.

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas (mais prático) e misture com o creme de leite.

Naquela mesma travessa onde já esta os morangos coloque o brigadeiro branco, em seguida, por cima, coloque a mistura do chocolate.

Coloque na geladeira por 2 horas.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51049-travessa-de-morangos.html>