

FLORESTA NEGRA DE TRAVESSA

INGREDIENTES

1 bolo inglês tipo bauducco ou outra marca de sabor chocolate fatiado

2 barras de chocolate (ao leite e meio amargo)

1 lata de creme de leite

200 g de cerejas picadas

1 pote de creme de leite fresco (350 ml) ou chantilly pronto

3 colheres de sopa de açúcar

raspas de chocolate e cerejas para decorar

corante (qualquer cor opcional)

MODO DE PREPARO

CHANTILLY

Bata o creme de leite fresco na batedeira e acrescente 3 colheres de sopa de açúcar, bata bem até formar o chantilly, apenas cuidado para não bater demais, senão vira manteiga.

PARA DECORAR:

Para decorar:Pode utilizar um pouco do chantilly e acrescentar corante da cor que desejar, após ficar da cor desejada, coloque o chantilly em um saco de confeitar e use o bico pitanga ou outro que desejar e faça pequenas flores, ou decore a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51088-floresta-negra-de-travessa.html>