

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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