SOBREMESA DUAS CORES

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 leite condensado

2 medidas da lata de leite

2 colheres de sopa de maisena

3 gemas

1 colher (chá) essência de baunilha

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 leite condensado

2 medidas da lata de leite

2 colheres de sopa de maisena

1 barra de chocolate ao leite (se quiser pode adicionar nescau também)

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Leve os ingredientes do creme branco ao fogo, até formar um creme consistente. Deixe esfriar.

Reserve!

Leve ao fogo os ingredientes do creme de chocolate até que fique consistente! Deixe esfriar.

Em um refratário coloque o creme branco. Cubra com morangos e uvas (pode usar bombom ou outro tipo de frutas também). Cubra com o creme de chocolate. Decore com morangos! Fica maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51165-sobremesa-duas-cores.html