LASANHA DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de massa para lasanha fresca ou pré-cozida

CREME:

Creme: 5 colheres de maisena

2 lata de creme de leite

2 latas de leite condensado

1l itro de leite

200 g de cereja picada

2 xícaras de chá de chocolate em pó

cobertura:

600 g de chocolate meio amargo

100 g de cereja inteira para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o chocolate em pó, a maisena e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Depois retire do fogo e misture o creme de leite e acrescente as cerejas.

Em uma forma de vidro intercale camadas de creme e de massa terminando em creme e por último coloque o chocolate picado por cima.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio preaquecido por 35 minutos.

Retire do forno coloque as cerejas e sirva ainda quente. para acompanhar pode ser soverte da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52599-lasanha-de-floresta-negra.html