FONDUE DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 barra de chocolate branco de 1/2 kg

1 barra de chocolate meio amargo de 1/2 kg

2 caixas pequenas de morango

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

Creme de chocolate branco:Derreta a barra de chocolate branco em banho-maria, desligue o fogo, acrente o leite condensado, mexa e reserve.

CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Creme de chocolate meio amargo:Derreta a barra de chocolate meio amargo também em banho-maria. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Reserve.

MORANGOS:

Morangos:Lave bem os morangos, retire as folhas, e piquem em pedaços não muito pequenos. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em uma forma o creme de chocolate branco. Em seguiga coloque os morangos picados e cubra com o creme de chocolate meio amargo. Leve para gelar por aproximadamente 1 hora.

Rende 10 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54450-fondue-de-morango.html