

CREME CHOCORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1/2 xícara de leite em pó
1/2 xícara de leite
1 gema peneirada
1 colher (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite sem soro
2 barras de chocolate ao leite
1 barra de chocolate branco
1 sacolinha de coco ralado
300g de morangos cortados ao meio
2 colheres (sopa) de maizena

MODO DE PREPARO

Em banho-maria derreta as 2 barras de chocolate ao leite e depois acrescente o creme de leite.

Coloque em um recipiente para esfriar.

Em uma panela misture o leite condensado, o leite em pó, o leite, a gema peneirada, a margarina e a maizena.

Cozinhe em fogo baixo até engrossar, depois coloque em cima do chocolate derretido.

Por último, adicione os pedaços de morango e cubra a travessa com o coco ralado.

Coloque para gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/55027-creme-chocorango.html>