

DOCE SIMPLES DE MORANGO E CHOCOLATE COM CREME BRANCO ESPECIAL!

INGREDIENTES

- 4 gemas
- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 2 barras chocolate ao leite (300g)
- 2 caixas de morango picados
- 2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture as gemas, o leite condensado, o amido de milho dissolvido em 1 xícara de chá de leite e o restante do leite.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.

Retire do fogo e espere esfriar.

Em uma tigela de vidro, pique o chocolate ao leite.

Leve ao micro-ondas, parando a cada 30 segundos para misturar e evitar que o chocolate queime.

Acrescente o creme de leite ao chocolate derretido e misture até obter um ganache liso e brilhante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14623-doce-simples-de-morango-e-chocolate-com-creme-branco-especial.htm>
!