

# FAÇO ESTA SOBREMESA TODOS OS NATAIS E TENHO QUE ESCONDÊ-LA LITERALMENTE PARA MINHA FAMÍLIA NÃO COMER ANTES DO TEMPO!

## INGREDIENTES

2 pacotes de biscoitos de baunilha de sua escolha

500 g de morangos frescos

2 pacotes de gelatina sem sabor (20 g no total)

1 litro de leite condensado

1 litro de creme de leite

1 litro de leite evaporado

180 g de cream cheese (tipo Philadelphia)

## MODO DE PREPARO

### 3. Preparar o creme

- ☒ Em uma tigela grande, bata o creme de leite, o leite condensado e o leite evaporado até obter uma mistura uniforme.
- ☒ Adicione o cream cheese e bata até o creme ficar liso e homogêneo.
- ☒ Incorpore a gelatina dissolvida e misture bem para garantir que esteja distribuída de maneira uniforme.

### 4. Montar a sobremesa

- ☒ Escolha uma forma grande, retangular ou de vidro, para facilitar a montagem.
- ☒ Coloque uma camada de biscoitos de baunilha na base da forma.
- ☒ Despeje uma camada da mistura de creme sobre os biscoitos.
- ☒ Adicione uma camada de morangos fatiados sobre o creme, distribuindo-os uniformemente.
- ☒ Repita as camadas (biscoitos, creme, morangos) até preencher a forma, garantindo que a última camada seja de creme.

Siga o nosso canal no Telegram

### 5. Refrigerar e decorar

- ☒ Leve a sobremesa à geladeira por pelo menos 3 horas ou até que esteja bem firme.
- ☒ Decore a superfície com os morangos inteiros reservados e, se desejar, adicione biscoitos triturados para um toque crocante.

Sobremesa de morangos deliciosa: essa receita é perfeita para ocasiões festivas

Imagem: Reprodução

Dicas para um resultado impecável

Escolha morangos maduros e frescos:

Morangos maduros garantem um sabor doce e fresco. Evite os verdes ou muito moles para preservar a qualidade da sobremesa.

Refrigere bem:

Deixe a sobremesa na geladeira por no mínimo 3 horas. Se puder, prepare na noite anterior para que as camadas firmem bem e o creme ganhe textura cremosa.

Molhe os biscoitos (opcional):

Para uma textura mais suave, mergulhe os biscoitos rapidamente em leite ou suco de morango antes de colocá-los na forma.

Bata bem o cream cheese:

Certifique-se de que o cream cheese esteja totalmente incorporado ao creme para evitar grumos e garantir uma textura lisa.

Esta sobremesa de morangos é a combinação perfeita de frescor, cremosidade e crocância. Ideal para momentos festivos, ela é fácil de fazer e encanta tanto pela apresentação quanto pelo sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15901-15901.html>