SOBREMESA DE MORANGO COM CHANTILLY: EU SEMPRE FAÇO NO NATAL EM FAMÍLIA...

INGREDIENTES

Ingredientes do Creme Delicioso

2 caixas de creme de leite (400 g)

1/2 caixa de leite condensado

3 gemas de ovo

Ingredientes do Chantilly Batido

120 g de leite condensado gelado

100 g de creme de leite

80 g de chocolate branco

300 g de nata gelada (ou creme de leite fresco)

1/2 colher de sopa de extrato de baunilha (opcional)

2 colheres de sopa de leite em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Passo a Passo:

Decore o fundo e as laterais de uma travessa com fatias de morango. Espalhe uma camada generosa de creme no fundo. Cubra com uma camada de biscoitos previamente umedecidos no leite. Adicione mais creme e uma camada de morangos picados. Polvilhe suspiros quebrados por cima. Repita as camadas até preencher a travessa. Finalize com ganache de chocolate branco por cima.

Decoração Final:

Decore com geleia de morango caseira, raspas de chocolate branco e morangos inteiros.

Dica Extra: Leve à geladeira por no mínimo 6 horas (ou de um dia para o outro) para que os sabores se harmonizem e o pavê fique ainda mais saboroso.

Confira também: Bolo de Milho Cremoso que parece um Pudim: todos vão adorar o sabor

Se você ainda não tem uma sobremesa definida para o Natal, experimente a Sobremesa de Morango com Chantilly. Ela é a escolha perfeita para surpreender seus convidados e encerrar a ceia de forma leve e deliciosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16009-sobremesa-de-morango-com-chantilly-eu-sempre-faco-no-natal-em-familia.html