

DOCE DE MORANGO

INGREDIENTES

4 caixinhas de morangos

100 g de barra de chocolate meio amargo

Creme 1

1 litro de leite

4 gemas

395 g de leite condensado (1 lata)

3 colheres (sopa) de amido de milho

200 g de creme de leite (1 lata)

Creme 2

300 g de barra de chocolate meio amargo

400 g de creme de leite (2 latas)

Creme 3

4 claras

1/2 xícara de açúcar

5 morangos picados

MODO DE PREPARO

1° creme

Depois acrescente o creme de leite e misture

Depois de pronto, despeje o creme em um recipiente e deixe por 1 hora na geladeira

Usei uma assadeira de vidro retangular média (2,2 litros)

2° creme

Mexa até derreter o chocolate e chegar no ponto, reserve

3° creme

Quando der o ponto, acrescente o açúcar e os morangos picados

Bata até dar o ponto (tipo chantili)

Reserve na geladeira

Montagem

Despeje o segundo creme (chocolate derretido) e depois o último (tipo chantili)

Depois de pronto, rale uma barra de chocolate por cima do doce, se preferir, no final pode decorar com mais morangos

Depois de montado deixe na geladeira por mais 2 horas

Pronto

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5721-doce-de-morango.html>