

Hortifruti União na cozinha

Doce tentação de morango

2 latas de creme de leite sem soro
1/2 lata de leite condensado
2 limões
2 bandejas de morangos
1 pacote de suspiro pequeno
1 colher de sopa de leite ninho
Raspas de chocolate branco



Retire os cabinhos e pique os morangos em rodelas, mas deixe alguns mais bonitos para decorar.

Bata na batedeira os cremes de leite, o leite condensado e o caldo dos limões, até dar consistência de creme.

Coloque em uma forma uma camada do creme, espalhe os morangos, por cima os suspiros quebrados e coloque o creme novamente.

Finalize com raspas de chocolate e os morangos inteiros. Polvilhe leite ninho por cima dos morangos.

Deixe gelar no refrigerador por 1 hora e sirva em seguida.

Dica: Para deixar as raspas do chocolate branco bonitas, aqueça o pedaço de chocolate 10 segundos no microondas (verifique a potência) e depois raspe com o ralador.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 30 minutos