

Delícia cremosa de creme belga com morangos



Se você é fã de sobremesas irresistíveis e quer surpreender seus convidados, a delícia cremosa de creme belga com morangos é a opção perfeita.

Essa receita combina a suavidade do creme belga com o frescor dos morangos, resultando em uma sobremesa incrivelmente saborosa e visualmente encantadora.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 2 latas de leite (utilize a lata de leite condensado vazia para medir);
- 4 gemas peneiradas;
- 1 colher de sopa de amido de milho;
- 200g de chocolate meio amargo picado;
- 300g de morangos frescos cortados em fatias;
- Folhas de hortelã para decorar (opcional)

Modo de preparo

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até obter um creme espesso.

Retire do fogo e adicione o chocolate picado. Mexa bem até derreter completamente.

Distribua metade do creme em taças individuais.

Coloque uma camada de morangos fatiados sobre o creme.

Cubra com a outra metade do creme.

Decore com morangos inteiros e folhas de hortelã, se desejar.

Leve à geladeira por pelo menos duas horas antes de servir.

A delícia cremosa de creme belga com morangos é uma sobremesa que agrada a todos os paladares. A combinação do creme belga, que é extremamente cremoso e saboroso, com os morangos frescos resulta em uma explosão de sabores na boca. Além disso, a apresentação dessa sobremesa é simplesmente encantadora, sendo perfeita para ocasiões especiais.

Se você está buscando uma sobremesa fácil de fazer, mas que impressione pela aparência e sabor, não deixe de experimentar essa delícia cremosa. Com certeza seus convidados ficarão encantados e pedirão bis!

Aproveite essa receita deliciosa e compartilhe momentos especiais com quem você ama. Afinal, não há nada melhor do que desfrutar de uma sobremesa incrível ao lado das pessoas queridas. Bom apetite!

Considerações finais

A delícia cremosa de creme belga com morangos é uma sobremesa irresistível que combina a suavidade do creme belga com o frescor dos morangos.



Além de ser extremamente saborosa, essa sobremesa também encanta pela sua apresentação visual. Com ingredientes simples e um modo de preparo fácil, é possível surpreender seus convidados com uma sobremesa que agrada a todos os paladares.

Não deixe de experimentar essa delícia e compartilhar momentos especiais com quem você ama.

Receita em vídeo

Separamos uma receita em vídeo caso você prefira algo mais visual.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)