

# Sobremesa de Morango com Chocolate Receita Rápida e Fácil



*Sobremesa de Morango com chocolate rápida e fácil*

## Ingredientes

2 caixinhas de morango

2 latas de leite condensado

1 colher (de sopa) de manteiga

2 caixas de creme de leite (200g)

2 barras de chocolate (de 170g – Eles usaram uma amarga e uma ao leite)

## Modo de Preparo

Lave, seque e pique os morangos. Reserve. Deixe alguns morangos inteiros para usar na decoração.

Coloque o leite condensado em um vidro refratário grande, bem

fundo, acrescente a manteiga e leve ao micro-ondas por 2 minutos. Pare, mexa e coloque mais 1 minuto. Como o seu micro-ondas pode ter uma potência diferente do meu, vá fazendo aos poucos para ver o ponto. Retire do micro-ondas, acrescente uma caixinha de creme de leite e reserve.

Em outro recipiente, coloque o chocolate picado, leve ao micro-ondas por 1 minuto. Retire, mexa bem. Se já dissolveu, use. Se não estiver derretido, volte, mais uns 30 segundos, mexa novamente e veja se derreteu. Tome cuidado para não queimar o chocolate, vá fazendo devagar. Muitas vezes você olha o chocolate no micro-ondas e ele vai parecer que está inteiro, mas se você mexer vai ver que ele pode já estar derretido. Assim que estiver derretido misture o creme de leite.

#### Montagem

Em um recipiente ou em taças individuais, coloque o creme de brigadeiro branco e por cima distribua os morangos picados e cubra com o ganache (chocolate com creme de leite). Enfeite com os morangos reservados e leve para a geladeira.

Sirva gelado.