

DELICIA DE MORANGO

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 3 HORAS

1 lata de leite condensado
1 lata com a mesma medida de leite
5 gemas
1 colher de sopa rasa de farinha maizena
280g de palitos de champanhe
600 ml de leite com chocolate frio
600g de morangos cortados em pedacinhos
150g de açúcar
600 ml de natas para bater
Morangos para decorar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque os palitos num tabuleiro e regue-os com o leite com chocolate. Não deixe embeber muito para que não fiquem muito moles.
2. Num tacho, misture o leite condensado, as gemas, a farinha maizena e o leite. Bata um pouco com uma vara de arames para desfazer bem a farinha. Leve ao lume até engrossar. Deixe arrefecer um pouco.
3. Num tabuleiro, espalhe no fundo, metade dos palitos. Por cima, espalhe os pedacinhos de morango. Por cima dos morangos, coloque os restantes palitos. Barre o doce com o creme amarelo.
4. Bata as natas até ficarem volumosas. Aos poucos, junte o açúcar e bata até ficar chantilly.
5. Cubra a sobremesa com o chantilly. Decore com os morangos e leve ao frigorífico durante 3 horas até ficar bem fresquinha. Depois da sobremesa fria, está pronta a servir.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 0.60 €

<http://www.saborintenso.com/f23/delicia-morango-6005/>