

Sobremesa Gelada Sensação

Ingredientes:

- 2 caixas de creme de leite
- 120g de Leite em Pó
- 120g de Açúcar Impalpável
- 1 Saquinho de Suco de Morango
- 50ml de água
- 100g de chocolate ao leite picadinho
- Bolachas Maisena sabor chocolate
- Raspas de chocolate e morangos para decoração

Modo de Preparo:

No liquidificador bata o creme de leite, o leite em pó e o açúcar impalpável. Bata até misturar bem os ingredientes.

Acrescente o suco de morango e volte a bater. Se necessário de uma paradinha e misture com auxílio de uma colher e volte a bater.

Então adicione a água e volte a bater por 2 minutos.

Agora acrescente o chocolate ao leite picadinho e misture com auxílio de uma espátula.

Forre uma travessa com as bolachas (você pode umedecer as bolachas com uma caldinha de açúcar)

Espalhe o creme de morango sobre as bolachas, tampe a travessa com papel alumínio e leve para geladeira por 12 horas.

Antes de servir decore com raspas de chocolate e morangos.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)