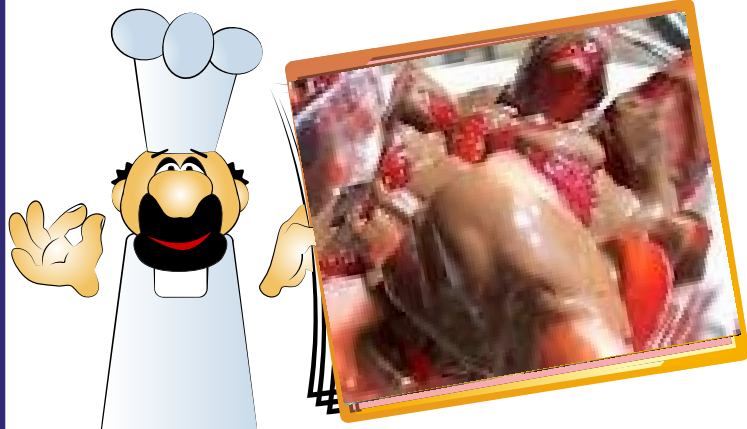


Doce de Chocorango



Cristal
de Minas

Ingredientes

*2 latas de leite condensado
4 latas de leite
4 gemas
2 latas de creme de leite
2 colheres de maisena
2 caixas de morango
500 g de barra de chocolate ao leite
1 colher de [Açúcar Cristal de Minas](#)*

Modo de Preparo

1º Passo.

Leve ao fogo o leite condensado, o leite, a maisena, as gemas e mexa bem para não empelotar.

Depois do creme pronto colocar numa travessa para esfriar e colocar 1 caixa de morango lavados e picados por cima do creme branco e reserve.

2º Passo.

Derreta o chocolate em banho maria, misture bem com o creme de leite com soro, depois jogar por cima do creme branco reservado.

Colocar a outra caixa de morangos picados, se quiser raspe uma barrinha de 50g do chocolate por cima para decorar.

Tipo do recipiente: Tigela

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 60 min.