

Receitas em vídeo | Sobremesas

Creme de Morango e After Eight

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

400 g de morangos
100 g de chocolate AFTER EIGHT, grosseiramente picado
250 ml de leite
2 c. de sopa de açúcar
30 g de farinha maizena
folhas de hortelã p/ decorar

Informação nutricional

Energia	144,2 kcal	7%*
Proteínas	2,7 g	5%*
Lípidos	3,2 g	5%*
Hidratos de Carbono	25,7 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Reduza os morangos a puré, bata com metade do leite e reserve.
2. Aqueça o restante leite e misture a maizena e o açúcar. Mexa bem para dissolver e junte o chocolate, mexendo sempre. Por fim, adicione a mistura reservada de leite e morangos e continue a mexer em lume brando, até engrossar.
3. Distribua por tacinhas e sirva bem fresco, com folhas de hortelã.