

[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.