



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

<b>Energia</b>	144,2 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	3,2 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.