



Receitas em vídeo Sobremesas

Creme de Morango e After Eight

① 25 min.

Fácil

Económico

X 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	a para um adulto méd	dio (8400
kJ / 2000 kcal)		

Preparação

- 1 Reduza os morangos a puré, bata com metade do leite e reserve.
- 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.