

18 receitas com Brio

delícia
de nata

da Graça



INGREDIENTES 4

- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA
- 400 ML DE NATAS FRESCAS
- AÇÚCAR EM PÓ – A GOSTO
- FRUTOS VERMELHOS OU CHOCOLATE

PREPARAÇÃO

Rale a bolacha Maria para um recipiente até ficar num pó homogêneo e reserve.

Numa taça, bata as natas e vá adicionando o açúcar até formar um chantilly cremoso.

No final disponha a bolacha e o creme em camadas

Para decoração pode usar frutos vermelhos como mirtilos, morangos ou framboesas.

Para os mais gulosos pode ainda acrescentar umas raspas de chocolate.



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

BOM APETITE!