



BURRITO DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE MORANGO

 Nível
Iniciante

 Rendimento
1 porção

 Tempo de preparo
10 minutos

 Ocasião
Sobremesa

 Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 75 g de Burrito de Chocolate
- Sorvete de creme a gosto
- 500g de Morango Congelado Swift
- ¼ de xícara de açúcar
- ¼ de xícara de água
- Suco de ½ limão

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o burrito de chocolate conforme as instruções de embalagem.
2. Calda de Morango
3. Em uma panela pequena misture todos os ingredientes da calda de morango e aqueça em fogo médio.
4. Deixe ferver e cozinhe em fogo baixo por 20-30 minutos.
5. Sirva quente ou frio com o burrito e o sorvete de creme.

DICA: O burrito aquecido no forno fica mais crocante.

PRODUTOS UTILIZADOS



Burrito de Chocolate
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR