



INGREDIENTES:
2 CAIXAS DE MORANGO;
2 CAIXAS (200G) DE CHANTILLY PARA BATER;
200G DE SUSPIROS PEQUENOS;

PARA O GANACHE (OPCIONAL):
1 LATA DE CREME DE LEITE;
200G DE CHOCOLATE EM BARRA.

BATA O CHANTILLY (DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM) ATÉ DAR O PONTO.



ARRANJE OS SUSPIROS EM UM PRATO.



ESPALHE PARTE DO CHANTILLY SOBRE OS SUSPIROS.



CUBRA COM UMA CAMADA DE MORANGOS E...



... CHANTILLY DE NOVO...



...E SUSPIROS...



...CHANTILLY...



...MORANGOS E...



NOVAMENTE O CHANTILLY!
DEPOIS, ENFEITE COM MORANGOS



ENFEITE COM MORANGOS.