

MERENGUE GOURMET

INGREDIENTES

- 1 pacote de suspiro
- 400 g de chocolate ao leite (meio amargo)
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 2 leite condensado
- 3 creme de leite
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Em uma panela, despeje os dois leite condensado, um creme de leite e a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até a consistência de brigadeiro de colher. Após desligar o fogo, misture mais um creme de leite e reserve.

GANACHE:

Ganache: Derreta o chocolate ao leite, e misture um creme de leite mexendo até incorporar. Reserve. Em uma travessa, faça uma camada com os suspiros e em seguida, salpique os morangos (cortados). Na sequência, regue o brigadeiro branco (já frio) cobrindo todos os suspiros e morangos, e finalize com uma camada de ganache.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16659-merengue-gourmet.html>