

# 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>