

MERENGUE DE MORANGO FINO NA TAÇA

INGREDIENTES

4 ovos

20 colheres de açúcar

600 g de morango

50 g de morango para enfeitar

200 ml de água

raspitas de limão

4 colher (sopa) de baunilha

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, até virar clara em neve.

Depois adicione o açúcar, o limão e a baunilha, bata de leve (não deixe o ar sair da massa), reserve.

Em uma panela, adicione 300 g de morango, e reserve a outra metade.

Coloque a água e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo alto.

Depois incorpore a 1/2 xícara de açúcar na mistura.

Pique o morango que sobrou e reserve.

Para finalizar, na travessa de vidro coloque: uma camada dos ovos, a da calda de morango e os morangos. Faça até virar uma torre.

Deixe no congelador por 30 minutos e coloque os morangos para decorar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19660-merengue-de-morango-fino-na-taca.html>