

# BRIGADEIRO BRANCO COM MORANGO E GANACHE

## INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 barras de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 caixinhas de morangos

## MODO DE PREPARO

Leve o leite condensado e a margarina ao fogo e mexa até desprender do fundo.

Coloque em um refratário e reserve até esfriar.

Leve ao fogo uma panela pequena com água , e em cima coloque uma maior.

Quando a água ferver, coloque o chocolate na panela maior para derreter e junte o creme de leite.

Reserve até esfriar.

Lave os morangos, para não soltar água tire o cabinho mas não tire a parte verde, somente as folhas.

Seque um por um e coloque no brigadeiro branco com a parte de baixo para cima.

Jogue o ganache de chocolate meio amargo por cima dos morangos.

Leve a geladeira até o ganache engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25761-brigadeiro-branco-com-morango-e-ganache.html>