

FRAPÊ DE CAFÉ COM BRIGADEIRO E MORANGO

INGREDIENTES

4 xícaras de leite
4 colheres (sopa) de pó de café
1 filtro de papel
10 bolas de sorvete de creme
10 colheres (sopa) achocolatado
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de geleia de morango
50 ml de água
50 g de morangos cortados em quatro pedaços
barra de chocolate a gosto (decorar)

MODO DE PREPARO

CALDA DE GELEIA DE MORANGO:

Calda de geleia de morango: Em uma panela, aqueça a geleia e adicione a água e os morangos.

Mexendo, deixe ferver até chegar ao ponto de calda, reserve.

CAFÉ CREMOSO:

Café cremoso: Em uma leiteira, aqueça as 4 xícaras de leite.

Coloque as 4 colheres de pó de café no filtro de papel e utilize o leite quente para passar o café, o leite substituirá a água, que normalmente se usa para passar café, tornando o café mais cremoso para o frapê.

Reserve o café pronto na geladeira até que esfrie totalmente.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Em fogo médio, misture 5 colheres (sopa) de leite condensado, 2 colheres (sopa) de achocolatado e 1 colher (sopa) de manteiga.

Mexa até começar a engrossar e desprender do fundo da panela.

Despeje em um prato e reserve na geladeira para esfriar.

FRAPÊ:

Frapê: Bata no liquidificador o café passado com leite (já frio), o que sobrou da lata de leite condensado, as 10

bolas de sorvete e as 8 colheres de achocolatado que sobraram, até formar uma mistura homogênea.

Acrescente, durante a batida, algumas pedras de gelo (opcional).

MONTAGEM:

Montagem: No fundo da caneca coloque uma camada do brigadeiro.

Por cima coloque uma camada da calda de geleia de morango.

Acrescente o frapê.

Finalize com raspas de chocolate sobre a espuma.

Não esqueça de servir com uma colher para saborear o brigadeiro no final.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28280-frape-de-cafe-com-brigadeiro-e-morango.html>