

SEMIFREDO DE MORANGO

INGREDIENTES

INGREDIENTES (XAROPE SIMPLES):

Ingredientes (xarope simples): 1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

INGREDIENTES (MERENGUE ITALIANO):

Ingredientes (merengue italiano): 3 claras de ovo

100 ml de xarope simples

SEMIFREDO:

Semifredo: 1 lata de chantilly ou você pode optar pelo caseiro

200 g de morangos picados

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de biscoito amaretto triturado, ou qualquer outro biscoito

MODO DE PREPARO

MERENGUE:

Merengue: Bata as claras e vá adicionando o seu xarope morno aos poucos (cerca de 1 copo americano), até que dê o ponto, por estar usando xarope e não açúcar, seu merengue não vai ficar durinho.

Reserve em outra tigela o merengue.

Se o seu chantilly for de latinha, bata na batedeira e reserve.

Em um forma de bolo inglês, cubra com plástico de pvc.

Coloque o chantilly nessa forma e, aos poucos o merengue, para que você consiga misturar bem.

Logo depois misture o morango.

Tampe o recipiente com mais plástico pvc e leve ao congelador por 2 horas.

Depois de pronto retire da forma e coloque em um prato.

Triture os biscoitos e jogue em cima do seu semifredo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28525-semifredo-de-morango.html>