

UM DOCE PARA ENCHER OS OLHOS E A BOCA NESTE FRIO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE MORANGOS:

Brigadeiro de morangos: 1 lata de leite condensado
1 colher das de sobremesa de farinha de trigo peneirada
200 g de creme de leite UHT
100 ml de leite
1 colher das de sopa de manteiga sem sal
1 envelope de gelatina sabor morango silvestre
1 colher das de sopa de licor de frutas silvestres
200 g de creme para chantili batido (industrializado ou fresco)

CALDA DE MORANGOS:

Calda de morangos: 200 g de morangos frescos amassados com garfo
150 ml de calda básica
100 ml de leite condensado
1 colher das de sopa de licor de frutas silvestres ou morango

CALDA BÁSICA:

Calda básica: 1/2 copo de água
1/4 de copo de açúcar
1 cravo da índia
1 pedaço pequeno de canela

CHANTILI DE MORANGOS:

Chantili de morangos: 200 g de creme para chantili batido (industrializado ou fresco)
250 g de morangos picados e misturados com 4 colheres das de sopa de açúcar
1 colher das de sopa de licor de frutas silvestres ou morango

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO DE MORANGOS:

Brigadeiro de morangos: Em uma panela antiaderente misture o leite condensado com a farinha de trigo. Junte o

creme de leite, o leite e a manteiga. Leve ao fogo mexendo constantemente até obter um brigadeiro levemente encorpado.

Junte a gelatina em pó e misture bem. Retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Bata o brigadeiro frio em batedeira e acrescente delicadamente os ingredientes restantes. Utilize na montagem.

CALDA DE MORANGOS:

Calda de morangos: Misture bem os ingredientes e utilize na montagem.

CHANTILI DE MORANGOS:

Chantili de morangos: Escorra os morangos e misture delicadamente os ingredientes. Utilize na montagem.

CALDA BÁSICA:

Calda básica: Misture bem os ingredientes e leve ao fogo deixando ferver por dois minutos. Retire o cravo e a canela e utilize.

MONTAGEM:

Montagem: Fatie os bolos e reserve.

Em uma taça comece a montagem com uma porção do brigadeiro de morangos, uma camada de fatias de bolo, regar com uma porção da calda de morangos e aplicar uma porção do chantili de morangos.

Repetir as camadas até terminar todos os ingredientes.

Decore a gosto com chantili e morangos ou pitangas de brigadeiro de morangos.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32176-um-doce-para-encher-os-olhos-e-a-boca-neste-frio.html>