MORANGO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata de leite condensado

1/2 barra de chocolate amargo (aproximadamente 90 g)

1 colher de sopa de manteiga/margarina

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango:2 caixas de morangos (aproximadamente 600 g) reserve alguns para enfeitar

1/2 xícara de açúcar

1 colher de sopa de água

FAROFA DE COOKIES:

Farofa de cookies:1 pacote de cookies de chocolate

MODO DE PREPARO

Para fazer a farofa, coloque dentro de um saco e bata até vira uma farofinha.

Após limpar os morangos, corte-os em cubos não tão pequenos.

Leve-os à uma panela junto com a água e o açúcar e mexendo sempre.

Deixe essa mistura formar uma calda grossinha e que os morangos comecem a se desfazer (aproximadamente 20 minutos).Enquanto isso, prepare o brigadeiro misturando o chocolate bem picado ao restante dos ingredientes, sempre mexendo em fogo baixo também.O ponto certo é quando o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela.

Com o brigadeiro e a calda de morangos prontos, comece a montar.

Primeiro coloque a calda de morango, tente pegar mais os pedaços da fruta e guarde a calda mais líquida para levar à mesa.

Por cima coloque todo o brigadeiro e, para finalizar, coloque a farofa de biscoito e enfeite com morangos. Não é necessário levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33466-morango-com-brigadeiro.html