

BRIGADEIRÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

1 1/2 caixas de morango

500 g de chocolate meio amargo (em barra)

MODO DE PREPARO

Coloque no forno as 2 latas de leite condensado e somente 2 latas de creme de leite até dar o ponto de um brigadeiro.

Coloque o creme para esfriar (pode ser na geladeira).

Depois de frio, coloque os morangos inteiros, se possível, para não soltar água e estragar o creme.

Corte o chocolate em pequenos pedaços.

Derreta o chocolate no micro-ondas, mas lembre-se de parar para ver se não queimou e mexa um pouco.

Depois que o chocolate estiver totalmente derretido, misture uma caixa de creme de leite (para ele não endurecer, depois de feito, perceba que com o creme de leite o chocolate ficou mais escuro).

Espalhe todo o chocolate em cima do creme com morangos.

Deixe na geladeira depois de pronto.

Se quiser, pode-se colocar uvas ao invés de morangos, também fica uma delícia.

Você pode também colocar chocolate ao leite, contudo, poderá ficar muito doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44475-brigadeirao-de-morango.html>