

# ESPECIAL DE MORANGO

## INGREDIENTES

300 g de creme de leite

100 g de açúcar

200 g de morangos maduros

250 g de geleia de morango (caseira ou industrializada)

Calda de leite com leite condensado (misturar 3 partes de leite para cada parte de leite condensado) a gosto

Pão de ló - 1 pedaço pequeno para cada porção (pode ser substituído por biscoito tipo champagne ou outros bolos brancos)

Saco de confeitar

Pequenos potes para servir

## MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite e o açúcar na batedeira, até criar um chantilly. Corte os morangos ao meio, na vertical.

Reserve. Use a calda de leite e leite condensado para regar os pedaços de pão de ló, deixando eles bem molhados.

Cubra o fundo dos potinhos com a geleia de morango e então coloque alguns pedaços de morango sobre a geleia.

Com a ajuda do saco de confeitar, recheie os potes com chantilly. Coloque um pedaço de pão de ló dentro de cada potinho, pressionando-o levemente no meio do chantilly.

Acrescente mais uma fina camada de chantilly, para cobrir o pão de ló. Enfeite o topo com mais alguns morangos, como se fizesse uma tortinha de morango.

Cubra tudo com mais uma fina camada de geleia de morango. Sua sobremesa já está pronta! Você já pode provar ou, se preferir, deixe-a um tempinho na geladeira. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45804-especial-de-morango.html>