

HÉLI DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate branco de 170g
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (usar a lata de leite condensado)
- 2 colheres de margarina
- 1 barra de chocolate ao leite de 25g
- 1 1/2 caixa de morango
- 2 colheres de açúcar
- 1 pacote de cookies ou bolacha Negresco

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o leite até a margarina começar a derreter.

Jogar pedaços do chocolate branco devagar até derreter.

Mexer até o ponto de brigadeiro meio mole, deixar à parte para esfriar.

Picar uma caixa de morango e o chocolate ao leite.

Após o brigadeiro esfriar bem, jogar o morango e o chocolate no meio do brigadeiro e mexer bem.

Jogar na forma.

CALDA:

Calda: Amassar meia caixa de morangos em uma leiteira e misturar as duas colheres de açúcar, levar ao fogo e mexer até o morango ficar com uma certa transparência, cerca de 5 minutos.

Esperar a calda esfriar um pouco e jogar por cima do brigadeiro.

Picar/moer bem a bolacha e cobrir todo o doce.

Levar à geladeira por cerca de meia hora a 1 hora e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47972-heli-de-morango.html>