

MERENGADA DE MORANGOS

INGREDIENTES

3 caixinhas de morangos

2 barras e meia de chocolate ao leite

2 caixas de creme de leite

150g de merengues

MODO DE PREPARO

Lave os morangos, retire os talos e corte em metades. Arrume todas as metades de morangos em um refratário ou em um prato fundo, mas reserve alguns morangos para enfeitar.

Por cima dos morangos coloque os merengues triturados, com a mão mesmo.

Derreta o chocolate em banho maria (coloque o chocolate em uma panela e essa panela dentro de uma maior com água. Leve ao fogo). Quando estiver derretido, adicione o creme de leite e misture bem.

Cubra o merengue com o creme de chocolate, espalhe por toda a superfície. Leve na geladeira por no mínimo 3 horas, Na hora de servir, enfeite com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52359-merengada-de-morangos.html>