# DELÍCIA DE MORANGO COM GANACHE E BRIGADEIRO BRANCO OU DELÍCIA DOS RIBAS

## INGREDIENTES

1° camada e decoração

4 caixinhas de morangos frescos

Brigadeiro branco

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga ou margarina sem sal

2 latas (não caixinha) de creme de leite bem geladas e sem soro

Ganache de chocolate

200 g de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite

## MODO DE PREPARO

1° camada

Reserve

2° camada (brigadeiro branco)

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até dar o ponto de brigadeiro (quando você ver o fundo da panela)

Desligue o fogo

Acrescente o creme de leite (sem soro) e mexa, de preferência com um fouet, até ficar bem lisinho

Deixe esfriar bem e coloque por cima dos morangos

3° camada (ganhache de chocolate)

Misture bem

Despeje por cima do brigadeiro branco

Leve para a geladeira por no mínimo 4 horas

Decore com morangos e sirva bem gelada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5719-delicia-de-morango-com-ganache-e-brigadeiro-branco-ou-delicia-dos-ribas.html