

Receita da Ana Soares - Morango do Amor

Ingredientes (Rendimento: 14 unidades)

Brigadeiro de Leite Ninho:

- 1 lata/caixa de leite condensado (395 g)
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (30 g)
- ½ caixinha de creme de leite (100 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (15 g)

Cobertura de Açúcar (casquinha crocante vermelha):

- 2 ½ xícara (chá) de açúcar refinado (270 g)
- 1 ½ xícara (chá) de água (360 ml)
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco (30 ml)
- Gotas de corante alimentício vermelho

Morangos:

- 14 morangos grandes, bem lavados e secos
- 14 palitos de churrasco

Modo de Preparo

1. Brigadeiro de Leite Ninho:

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite em pó, o creme de leite e a manteiga. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar, até desgrudar do fundo (ponto de enrolar). Transfira para um prato untado, cubra com plástico e leve à geladeira por 2 horas.

2. Preparar os Morangos:

Higienize e seque bem os morangos, mantendo o cabinho.

Modele porções do brigadeiro, achate, coloque o morango e envolva completamente.

Espete o palito nos morangos recheados e leve à geladeira novamente.

3. Cobertura Crocante:

Numa panela, misture o açúcar, a água, o vinagre e o corante.

Receita da Ana Soares - Morango do Amor

Cozinhe sem mexer até atingir 145 °C (ou faça o teste na água fria: deve formar um fio firme).

4. Finalização:

Retire os morangos da geladeira e mergulhe na calda quente.

Deixe escorrer e coloque em um prato untado até endurecer.

Remova o palito cuidadosamente e sirva imediatamente.

Dicas

- O rendimento varia de acordo com o tamanho dos morangos (~14 unidades).
- Consuma na hora ou guarde por até 2 dias, embalados individualmente.