

APREnda A FAZER MORANGO DO AMOR
COM BRIGADEIRO

3 RECEITAS FÁCEIS E DELICIOSAS PARA SURPREENDER!

*Simples, gostoso e pronto em
minutos!*

Bem-vindo ao eBook

Morango do Amor Especial

Neste guia prático e ilustrado, você vai aprender 3 receitas exclusivas do clássico Morango do Amor — com recheios, caldas e finalizações que vão surpreender quem provar!

Índice de Receitas

1. **Morango do Amor Clássico com Brigadeiro**

A versão tradicional com cobertura vermelha crocante e muito brilho.

2. **Morangujá do Amor (Brigadeiro de Maracujá)**

Uma combinação intensa do doce com o azedinho tropical do maracujá.

3. **Morango Gourmet com Finalização Dourada**

Uma versão sofisticada com técnicas especiais, caramelo cristalino e toque profissional.

**Pegue seus morangos, prepare seu
brigadeiro e vamos começar!**

Receita 1 – Morango do Amor Perfeito



Receita 1 – Morango do Amor Perfeito

INGREDIENTES BRIGADEIRO

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga (20g)
- 3 colheres (sopa) de leite em pó (30g)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)

INGREDIENTES CARAMELO

- 200g de açúcar
- 125ml de água
- 80g de glucose de milho
- 4g de cremor tártaro (segredo da casquinha perfeita)
- 3g de corante vermelho
- 1g de pó dourado comestível (opcional)

EXTRAS

- Morangos firmes, lavados e totalmente secos
- Palitos de madeira
- Água para umedecer as mãos
- Forma untada com margarina

Receita 1 – Morango do Amor Perfeito

MODO DE PREPARO

1. Prepare o brigadeiro

Em fogo médio, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a manteiga. Mexa até atingir ponto de enrolar. Deixe esfriar.

2. Higienize os morangos

Lave bem, seque completamente e mantenha as coroas verdes. Isso ajuda na estética final.

3. Prepare o caramelo

Fora do fogo, misture todos os ingredientes da calda em uma panela. Leve ao fogo alto e não mexa. Aguarde até atingir 145°C ou use o teste do copo com água: a calda deve estalar ao contato e formar um vidro firme.

Receita 1 – Morango do Amor Perfeito

MODO DE PREPARO

4. Modele os morangos

Umedeça levemente as mãos. Modele o brigadeiro como uma coxinha e envolva o morango com ele. Espete o palito na base.

5. Banhe no caramelo

Com cuidado, mergulhe o morango no caramelo ainda quente, girando para cobrir por completo. Apoie sobre a forma untada e deixe esfriar.

6. Finalize com carinho

Após secar, recoloque a coroa verde para um acabamento impecável. O resultado é um morango de brilho intenso e casquinha crocante!



Receita 2 – Morangujá do Amor (Brigadeiro com Maracujá)



Receita 2 – Morangujá do Amor (Brigadeiro com Maracujá)

Ingredientes do Brigadeiro de Maracujá

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 ou 2 maracujás frescos
- 2 colheres de sopa de açúcar
(para a redução)

Ingredientes da Calda

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de vinagre branco
- Corante alimentício (vermelho ou da sua escolha)

Receita 2 – Morangujá do Amor (Brigadeiro com Maracujá)

MODO DE PREPARO

1. Brigadeiro com maracujá

- Em uma panela, coloque a polpa do maracujá com o açúcar e deixe reduzir até formar um xarope.
- Em seguida, adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
- Leve ao fogo médio, mexendo até atingir ponto de enrolar. Reserve para esfriar.

2.Preparação dos morangos

- Lave os morangos e seque completamente com papel toalha.
- Eles devem estar totalmente secos para garantir boa aderência do brigadeiro e da calda.

3.Montagem

- Envolva os morangos com o brigadeiro de maracujá já frio e modele bem.
- Espete os morangos com palitos de madeira.

Receita 2 – Morangujá do Amor (Brigadeiro com Maracujá)

MODO DE PREPARO

4. Calda crocante

- Misture o açúcar, a água e o vinagre em uma panela.
- Mexa bem apenas antes de ligar o fogo.
- Após começar a aquecer, não mexa mais.
- Adicione o corante a gosto.
- Quando atingir o ponto de bala dura (~145 °C), retire do fogo.

5. Finalização

- Mergulhe os morangos cuidadosamente na calda, girando para cobrir completamente.
- Coloque sobre papel manteiga ou forma untada para secar.



Receita 3 – Morango do Amor com Brigadeiro de Ninho & Caramelo Rosé



Receita 3 – Morango do Amor com Brigadeiro de Ninho & Caramelo Rosé

Ingredientes do Brigadeiro de Ninho

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (20g)
- 4 colheres (sopa) de leite em pó (Ninho ou similar – 40g)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (opcional, para maior cremosidade)

Ingredientes Caramelo Rosé:

- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 3 gotas de corante em gel rosa ou vermelho claro
- 1 pitada de pó perolado ou mica comestível (opcional, para brilho)

Receita 3 – Morango do Amor com Brigadeiro de Ninho & Caramelo Rosé

MODO DE PREPARO

1. Prepare o brigadeiro

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o leite em pó. Mexa em fogo médio até atingir ponto de enrolar. Se desejar um recheio mais leve, adicione o creme de leite no final. Deixe esfriar.

2. Higienize os morangos

Lave bem os morangos e seque completamente. O morango deve estar seco para o brigadeiro aderir bem.

3. Envolve com o brigadeiro

Com as mãos levemente umedecidas, enrole o brigadeiro em formato de “coxinha” ao redor de cada morango. Espete o palito na base e reserve em uma forma.

Receita 3 – Morango do Amor com Brigadeiro de Ninho & Caramelo Rosé

MODO DE PREPARO

4. Prepare o caramelo rosé

Em uma panela, misture o açúcar, a água e o vinagre. Leve ao fogo médio e não mexa. Quando começar a ferver, adicione o corante rosa e o pó perolado. Deixe até atingir 145°C ou use o teste do copo com água.

5. Banhe e finalize

Com o brigadeiro firme e o caramelo em ponto de bala dura, mergulhe cada morango girando para cobrir completamente. Coloque sobre uma forma untada e deixe secar. O resultado será um morango com casquinha crocante e tom rosé encantador.



⭐ Finalizando com Amor

Parabéns por chegar até aqui!

Agora você conhece três versões incríveis e exclusivas do Morango do Amor, com técnicas que vão além da simples receita – são experiências doces, que encantam os olhos e conquistam pelo sabor.

Seja para vender, presentear ou simplesmente se deliciar, você está pronto para transformar simples morangos em verdadeiras joias da confeitoria.

💬 Gostou do conteúdo?

Compartilhe seu resultado nas redes sociais e marque quem precisa experimentar essas delícias!

📌 Ah, e lembre-se:

O segredo está nos detalhes, no capricho e no amor que você coloca em cada etapa.