

RECEITA:

Morangos ao Leite



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
25 unidades



INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 25 morangos
- 50 g de **Chocolate em Pó 33% Genuine**
- 500 g de **Cobertura Branca Genuine**
- 25 g de manteiga



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela, coloque o leite condensado com o Chocolate em Pó e a manteiga.
- 2 - Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela.
- 3 - Retire do fogo, passe para um prato untado.
- 4 - Com as mãos untadas, envolva os morangos com o brigadeiro e finalize na cobertura branca previamente derretida.
- 5 - Resfrie em geladeira e depois deixe em temperatura ambiente.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br