



Receita de Morango do Amor



FACTORY

variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG

www.factoryalimentos.com.br | (35) 98856-5612

Esta é a receita definitiva para você fazer morangos do amor com chocolate perfeitos, com uma casquinha crocante e um recheio cremoso. Siga o passo a passo e surpreenda a todos!

Ingredientes

Para o Brigadeiro Branco:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Para a Montagem:

- 1 bandeja de morangos frescos e firmes (aproximadamente 15 unidades)
- Palitos de madeira para espetar

Para a Calda de Açúcar Vermelha:

Versão Profissional:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de glucose de milho
- 1 pitada de cremor tártaro
- Corante alimentício em gel vermelho a gosto

Versão Caseira (alternativa):

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- Corante alimentício em gel vermelho a gosto



Modo de Preparo

Brigadeiro Branco

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a manteiga.
 2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de enrolar).
 3. Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar completamente.
-

Montagem

1. Lave e seque muito bem os morangos. É importante que eles estejam completamente secos para a calda aderir.
 2. Com as mãos untadas, pegue pequenas porções do brigadeiro já frio e envolva cada morango, modelando no formato de uma coxinha.
 3. Espete um palito em cada morango, pela base (onde ficavam as folhas).
 4. Leve os morangos ao freezer por cerca de 30 minutos. Isso ajudará a calda a endurecer mais rápido.
-

Calda de Açúcar Vermelha

Versão Profissional (com glucose e cremor tártaro):

1. Em uma panela de fundo grosso, coloque o açúcar, a água, a glucose de milho, o cremor tártaro e o corante.
2. Leve ao fogo baixo e **não mexa mais** após começar a ferver. A glucose e o cremor tártaro evitam a cristalização.
3. Deixe ferver por aproximadamente 15-20 minutos, ou até atingir o ponto de bala dura (140-150°C no termômetro culinário).

Versão Caseira (com vinagre):

1. Em uma panela de fundo grosso, coloque o açúcar, a água, o vinagre e o corante.
2. Leve ao fogo baixo e **não mexa mais** após começar a ferver. O vinagre ajuda a evitar a cristalização.
3. Deixe ferver por aproximadamente 15-20 minutos, ou até atingir o ponto de bala dura.

Para ambas as versões:

1. Para testar o ponto, pingue uma gota da calda em um copo com água gelada; se formar um fio duro e quebradiço, está no ponto.
2. Retire os morangos do freezer e, com muito cuidado, banhe um a um na calda quente, girando para cobrir por completo.
3. Coloque os morangos sobre uma superfície untada com manteiga ou tapete de silicone para secar.



Dicas Importantes

- ✓ **Morangos:** Escolha morangos grandes, firmes e sem manchas. Seque muito bem!
- ✓ **Brigadeiro:** O ponto certo é quando desgruda do fundo. Não passe do ponto!
- ✓ **Calda:** Use termômetro culinário para garantir o ponto exato (140-150°C).
- ✓ **Segurança:** A calda é MUITO quente! Tenha cuidado ao manusear.
- ✓ **Conservação:** Consuma no mesmo dia para garantir a crocância da casquinha.



Tempo de Preparo

- **Brigadeiro:** 15 minutos
- **Montagem:** 20 minutos
- **Freezer:** 30 minutos

- **Calda:** 20 minutos
 - **Total:** ~85 minutos
-



Rendimento

- **15 unidades** de Morango do Amor
-



Variações

Morango do Amor de Chocolate

Substitua a calda vermelha por chocolate derretido (ao leite ou meio amargo).

Morango do Amor Colorido

Use corantes diferentes: rosa, azul, amarelo, verde.

Morango do Amor com Granulado

Após banhar na calda, passe no granulado colorido antes de secar.



Prefere Comprar Pronto?

A Factory Sorveteria faz Morangos do Amor sob encomenda!

Perfeito para: - Festas de aniversário - Dia dos Namorados - Presente especial - Qualquer ocasião!

Peça pelo WhatsApp: (35) 98856-5612

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346
Campo Belo, MG

Horário: Ter a Dom, 14h às 22h



Compartilhe!

Fez a receita? Marque a gente no Instagram!

@factory.sorveteria.cb

Use a hashtag: **#MorangoDoAmorFactory**

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Receita testada e aprovada pela equipe Factory