

Morango do Amor Recheado - Receita Viral

Ingredientes (12 porções):

Para os morangos:

- 12 morangos firmes, bem higienizados e totalmente secos
- Palitos de churrasco ou espetinhos de madeira

Para o brigadeiro branco:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

Para a casquinha crocante:

- 2 e 1/2 xícaras de açúcar refinado
- 1 e 1/2 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- Corante alimentício vermelho (a gosto)

Modo de preparo:

1. Lave e seque muito bem os morangos; reserve.
2. Espete cada morango pela base com o palito (sem atravessá-lo).
3. Faça o brigadeiro misturando leite condensado, leite em pó, manteiga e creme de leite em fogo médio, mexendo até desgrudar do fundo.
4. Deixe esfriar e molde os morangos envoltos no brigadeiro, alisando com as mãos untadas.
5. Para a casquinha, misture açúcar, água, vinagre e corante em panela fria; leve ao fogo médio sem mexer.
6. Aqueça até ponto de bala dura (aproximadamente 145 graus Celsius). Teste pingando uma gota em água fria: deve endurecer e fazer "crack".
7. Mergulhe os morangos no caramelo, escorra e coloque sobre papel-manteiga.

8. Deixe endurecer à temperatura ambiente ou leve à geladeira.
9. Sirva no mesmo dia ou conserve por até 24 horas na geladeira.

Dicas:

- A casquinha deve ser preparada imediatamente antes de usar, para manter o brilho e o estalo.
- Não molhar os morangos antes do brigadeiro para garantir aderência.
- Evite mexer a calda depois que ferver para não perder o ponto.