

Ingredientes do brigadeiro branco

Leite condensado - 2 latas

Manteiga - 1 colher

Creme de leite light - 1 lata

Modo de preparo do brigadeiro

1. Vire as duas latas do leite condensado e 1 colher de manteiga em uma panela.

2. Leve ao fogo e misture com colher de silicone até aparecer o fundo.

3. Retire do fogo e bata com a colher por alguns minutos.

4. Depois de frio, misture o creme de leite light.



Autora: Bia Borges
26 de maio de 2014

Ingredientes para a cobertura

Chocolate Diamante Negro - 1 barra

Chocolate meio amargo - 1 barra

Creme de leite - 1/2 xícara

Cognac ou Rum - 2 colheres

Modo de preparo da cobertura

1. Misture numa panela o Diamante Negro e o chocolate meio amargo ralados junto com o creme de leite.

2. Leve ao fogo em banho-maria, até obter uma calda lisa e homogênea.

3. Perfume com cognac ou rum.

Ingredientes para a farofa de avelãs

Avelãs - 100 gramas

Modo de preparo farofa de avelãs

1. Coloque as avelãs no forno para esquentar e retire as peles.

2. Leve ao fogo em banho-maria, até obter uma calda lisa e homogênea.

3. Passe pelo liquidificador ou processador até obter uma farofa.

Montagem

1. Espalhe os morangos (lavados e secos), sem talos verdes e numa travessa de vidro com borda alta, ou pirex.

2. Vire o Brigadeiro Branco sobre os morangos.

3. Deixe a Cobertura esfriar ligeiramente e vire sobre o Brigadeiro Brancos e os morangos.

4. Leve para gelar.

5. Espalhe a Farofa de Avelãs sobre a Cobertura e sirva a torta bem gelada.