

Copinhos de Morangos Recheados

Ingredientes

1 caixinha de morangos grandes (aprox. 10 morangos)
1 barra de chocolate ao leite nestle (170 gramas)
licor de amarula a gosto
4 colheres (sopa) de creme de leite nestle

Modo de fazer

Lave bem e seque os morangos.

Corte a pontinha do morango para que ele fique em pé.



Com uma faca de ponta bem fina retire os cabinhos dos morangos e faça uma cavidade no morango, grande o suficiente mas com cuidado para no quebrar o morango.



Derreta a barra de chocolate ao leite no microondas.



Quando estiver derretido mergulhe a base do morango, até a metade no máximo, formando uma casquinha e uma base embaixo.



Leve à geladeira até endurecer o chocolate, mais ou menos 10 minutos.

Enquanto isso, prepare o recheio. No chocolate derretido que sobrou, acrescente a amarula à gosto e o creme de leite. Misture bem.

Recheie cada um dos morangos e sirva



Sugestões de Recheio

Substitua o licor de amarela por outro de sua preferência: cointreau, rum, licor de café....

Substitua o recheio de chocolate por brigadeiro comum ou brigadeiro de pistache....



Recheio de Brigadeiro de Pistache