

## **Merengue de Ninho com Morango**

### **Ingredientes**

#### **Creme:**

- 1 caixinha de leite condensado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 500ml de leite
- 6 colheres de sopa de leite em pó Ninho
- 1 caixinha de creme de leite

#### **Montagem:**

- 400ml de chantilly batido
- 3 caixinhas de morangos frescos (lavados e picados)
- 240g de suspiros prontos

### **Modo de Preparo**

#### **Prepare o creme**

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite, e o leite em pó Ninho.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até formar um creme espesso.
3. Retire do fogo e misture o creme de leite. Reserve e deixe esfriar completamente.

#### **Bata o chantilly**

1. Bata o chantilly até atingir picos firmes e reserve na geladeira.

#### **Monte o merengue**

1. Em um refratário ou em taças individuais, comece com uma camada de creme.
2. Adicione uma camada de morangos picados e, em seguida, uma camada de suspiros.
3. Repita as camadas até completar o recipiente.
4. Finalize com o chantilly batido e decore com morangos inteiros e suspiros.

**[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)**