

Beijinho com Morangos ao Porto

2 unidades



Fácil de preparar

up to 5 Min.

**Ingredientes:****Beijinho:**

100 ml Leite integral
1 sachê de Beijinho de Colher

Calda:

2 colheres chá de Açúcar
3 colheres sopa de Vinho do Porto (45 ml)
6 unidades Morangos cortados em cubos

Beijinho:

Coloque os conteúdos das embalagens de beijinho em 2 canecas diferentes. Junte 50 ml de leite em cada uma das canecas, mexa e leve ao micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos, na potência alta. Faça 1 caneca por vez. Retire do micro-ondas e misture bem. Sirva quente, acompanhado da calda de morangos.

Calda:

Em uma panela pequena, misture o açúcar com 2 colheres (sopa) do vinho e mexa até ferver. Junte os morangos e cozinhe até levantar fervura. Retire do fogo, adicione a terceira colher de vinho e reserve para esfriar