

Receitas com Morango para o Dia das Mães

1. Café da Manhã com Morangos: A Manhã Perfeita

Ingredientes:

- 1 pote de iogurte natural (ou grego, se preferir)
- 1 xícara de morangos frescos
- 1/2 xícara de granola (preferencialmente sem açúcar)
- 1 banana madura (opcional)
- 1 colher de sopa de mel (opcional)
- 1 folha de hortelã (para decorar, opcional)
- Gelo triturado (opcional)

Passo a Passo:

1. Prepare os morangos: Lave bem os morangos e corte-os em fatias finas. Reserve.
2. Monte a tigela de iogurte: Coloque o iogurte natural em uma tigela.
3. Adicione os ingredientes: Sobre o iogurte, adicione as fatias de morango e a granola. Se preferir, adicione rodelas de banana.
4. Finalização: Regue com mel a gosto e decore com uma folha de hortelã. Sirva imediatamente.

Receita Alternativa: Smoothie de Morango e Banana

Ingredientes:

- 1 banana madura
- 1 xícara de morangos frescos
- 1/2 xícara de aveia em flocos
- 1/2 xícara de leite (pode ser de amêndoas ou outro vegetal)
- 1 colher de chá de mel ou adoçante a gosto
- Gelo (opcional)

Receitas com Morango para o Dia das Mães

Passo a Passo:

1. Prepare os ingredientes: Lave os morangos e corte a banana.
2. Bata no liquidificador: Coloque tudo no liquidificador e bata até ficar homogêneo.
3. Sirva: Adicione gelo, se desejar, e sirva imediatamente.

Receitas com Morango para o Dia das Mães

2. Bolo de Morango para Encantar os Olhos e o Paladar

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de morangos frescos (cortados)
- 1 xícara de creme de confeiteiro ou chantilly
- Morangos frescos adicionais para decorar

Passo a Passo:

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte a forma.
2. Bata manteiga e açúcar até formar um creme claro.
3. Adicione os ovos, um a um, batendo bem.
4. Incorpore farinha e fermento peneirados, alternando com o leite.
5. Misture os morangos picados delicadamente.
6. Asse por 30-35 minutos.
7. Decore com chantilly e morangos frescos.

Receitas com Morango para o Dia das Mães

3. Morangos com Chocolate: Uma Sobremesa Clássica

Ingredientes:

- 250g de morangos frescos
- 200g de chocolate meio amargo ou ao leite
- 1 colher de sopa de creme de leite (opcional)
- Sal marinho (opcional)
- Licor de frutas (opcional)

Passo a Passo:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Adicione creme de leite, se desejar.
2. Lave os morangos e seque-os bem.
3. Mergulhe no chocolate e disponha em papel manteiga.
4. Decore com sal marinho ou licor.
5. Leve à geladeira por 20-30 minutos.

Receitas com Morango para o Dia das Mães

4. Salada de Morangos: Um Toque Refrescante

Ingredientes:

- 2 xícaras de morangos fatiados
- 4 xícaras de folhas verdes (rúcula, alface ou espinafre)
- 1/4 xícara de nozes ou amêndoas
- 100g de queijo de cabra ou feta (opcional)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de sopa de vinagre balsâmico
- Sal e pimenta a gosto

Passo a Passo:

1. Misture folhas, morangos e nozes.
2. Adicione o queijo, se desejar.
3. Misture os ingredientes do molho e regue a salada.

Receitas com Morango para o Dia das Mães

5. Presente com Morangos: Uma Surpresa Personalizada

Geleia de Morango Artesanal

Ingredientes:

- 500g de morangos frescos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão

Passo a Passo:

1. Cozinhe os morangos picados com açúcar.
2. Adicione o suco de limão e cozinhe até engrossar.
3. Armazene em potes esterilizados.

Sachê de Morangos Secos

Ingredientes:

- 1 xícara de morangos frescos

Passo a Passo:

1. Seque no forno a 70°C por 3-4 horas.
2. Coloque em saquinhos com ervas aromáticas.
3. Amarre com fitas e personalize.

Receitas com Morango para o Dia das Mães

6. Decoração com Morangos: Um Toque Especial para o Ambiente

Arranjo de Morangos e Flores

Ingredientes:

- Morangos frescos
- Flores comestíveis (lavanda, camomila, pétalas de rosa)
- Potes ou tigelas de vidro

Passo a Passo:

1. Lave e coloque os morangos em potes transparentes.
2. Adicione flores ao redor.
3. Disponha os arranjos pela casa ou na mesa.