

Divulgação



Sweet Design

Divulgação



Matheus Sant'Anna Confeitaria

Divulgação



Nolita Roastery

Amor à primeira vista

Febre nas redes sociais, o Morango do Amor chegou crocante, fotogênico e mais desejado que nunca

Por **Natasha Sobrinho** (@restaurants_to_love) Especial para o Correio da Manhã

Ele é vermelho, brilhante, docinho e tem gosto de nostalgia. O Morango do Amor, chegou com tudo em uma versão atualizada da tradicional maçã do amor. Com uma cobertura crocante de caramelo e recheios que vão desde de brigadeiro branco até versões com pistache, o doce virou febre nas redes sociais e presença garantida nas confeitarias e menus afetivos. Um verdadeiro “crush” gastronômico, que prova que o amor, quando doce, sempre tem vez. Se você ainda não provou, confira abaixo o roteiro especial de onde encontrar essas delícias, que o Correio da Manhã preparou para você:

ARTESANOS BAKERY – Na conhecida padaria do Recreio também é possível achar a receita de Morango do Amor (R\$ 25). Ela é feita com morango fresco mergulhado em uma camada cremosa de brigadeiro branco e banhado por uma calda vermelha e brilhante de açúcar caramelizado, que endurece formando uma casquinha crocante, fina e delicada. Av. Genaro de Carvalho, 1435 - Recreio dos Bandeirantes. Tel: (21) 96691-0169.

MATHEUS SANT'ANNA CONFEITARIA – O chef também criou sua receita de Morango do Amor, feito com morangos selecionados envolto por uma camada de brigadeiro de leite em pó, banhado em uma calda crocante e brilhosa de caramelo. Ele também está disponível nos sabores de pistache, maracujá e chocolate (R\$ 20 cada). Pedidos pelo delivery próprio: <https://11nq.com/9TX1A>

MILA & JAJA GOURMET – A chef Camila Marques também criou sua receita de Morango do Amor. A fruta é coberta por brigadeiro de ninho, e é finalizada com calda vermelha de açúcar caramelizado. Além da versão clássica, a confeitaria ainda conta com a versão de maracujá (R\$ 15), brigadeiro (R\$ 15) e pistache (R\$ 20). Encomendas pelo (21) 99009-5454.

NOLITA ROASTERY – O chef Felipe Appia também criou para o cardápio da casa sua receita de Morango do Amor (R\$ 24). O doce caramelado chega em um palitinho e tem recheio de brigadeiro branco. Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 9951-5044.

SWEET DESIGN – Comandada pela chef Aline Carvalho, na Barra da Tijuca, o famoso Morango do Amor tem acabamento espelhado e estética sofisticada. A versão da casa tem feito sucesso nas redes sociais e entre os apaixonados por doces autorais. A unidade custa R\$ 18,00, e pode ser pedida por encomenda pelo (21) 99553-5709.

THE BAKERS – Na delicatessen o Morango do Amor é feito com morangos frescos cobertos com brigadeiro de leite ninho e envolto por uma calda caramelada e espelhada crocante. Ele custa R\$ 24,90 a unidade na loja e R\$ 26,90 no iFood. Rua Santa Clara, 86 - Loja B – Copacabana. Tel: (21) 3209-1212.

Divulgação



Artesanos Bakery

Divulgação



Mila & Jaja Gourmet

Divulgação



The Bakers