

SORVETE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 claras de ovos

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, a margarina e o achocolatado em pó em uma panela.

Mexa até que desgrude da panela. Reserve.

Coloque o creme de leite no freezer e deixe até ficar bem gelado.

Depois de frio, misture o brigadeiro e o creme de leite na batedeira, até que fique homogêneo.

Bata as claras em neve .

Misture o creme de brigadeiro com as claras delicadamente.

Leve ao freezer de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15073-sorvete-de-brigadeiro.html>