

# SOBREMESA GELADA COM BRIGADEIRO E BIS.

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 500ml de leite

1 vidro de 200ml de leite de coco

4 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher rasa (sobremesa) de margarina

3 colheres (sopa) de achocolatado

1 caixa de creme de leite (200 g)

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa pequena de chantilly, preparado de acordo com as instruções da embalagem.

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Coloque os ingredientes em uma panela e misture muito bem.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e cozinhar, por aproximadamente 20 minutos.

### BRIGADEIRO:

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

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Junte o creme de leite e deixe no fogo, sempre mexendo por mais ou menos 5 minutos.

Fica um brigadeiro mole.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário faça as camadas: creme, bis picado, brigadeiro e por último o chantilly

Leve para gelar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22009-sobremesa-gelada-com-brigadeiro-e-bis.html>