

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-sobre-mesa-gelada-com-brigadeiro-e-bis.html>