

BRIGADEIRO BRANCO COM COBERTURA DE FRUTAS VERMELHAS DA NETE

INGREDIENTES

CREME:

- Creme: 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 1 caixinha de creme de leite sem soro

COBERTURA:

- Cobertura: 450 g de mix de frutas vermelhas congeladas
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gelatina de morango

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

- Cobertura: Em uma outra panela, coloque o mix de frutas vermelhas e o açúcar, cozinhe por 10 minutos, reserve.
- Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, reserve.

MONTAGEM:

- Montagem: Em um refratário, coloque todo o brigadeiro, em seguida as frutas vermelhas e por último a gelatina.
- Leve à geladeira por 2 horas ou até a gelatina ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22305-brigadeiro-branco-com-cobertura-de-frutas-vermelhas-da-nete.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22305-brigadeiro-branco-com-cobertura-de-frutas-vermelhas-da-nete.html)