

SORVETE DE MOUSSE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (chá) de manteiga ou margarina
- 1 lata de creme de leite
- 6 claras em neve
- 4 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o achocolatado e leve ao fogo até que a mistura solte do fundo da panela, mas não deixe endurecer.

Misture o brigadeiro formado com a clara em neve e bata na batedeira.

Em seguida, adicione o creme de leite e bata novamente.

Leve à geladeira até endurecer e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25860-sorvete-de-mousse-de-brigadeiro.html>