

DOCE DE WAFFER COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

2 colheres (chá) de emulsificante de sorvete (emustab)

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

5 colheres de chocolate em pó

DECORAR:

Decorar:1 pacote de waffer de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o emulsificante por aproximadamente 2 minutos.

Em seguida, coloque em uma forma (a que eu uso é retangular tem 30 cm x 18 cm).

Coloque uma camada do creme branco, depois do brigadeiro e corte o waffer em pedaços pequenos.

Coloque os pedaços em cima do brigadeiro e, em seguida, cubra com o restante do creme branco.

Decore com mais waffer em pedacinhos.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e mexa até ele começar a engrossar (ele deve ficar com a consistência mais mole que o ponto do brigadeiro).

Para finalizar, coloque no freezer por 2 horas, para o creme branco ficar com consistência de sorvete.

Se não tiver freezer, pode colocar na geladeira, porém, pode ser que ele fique um pouco mais mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27135-doce-de-waffer-com-brigadeiro.html>