

DOCE DE WAFER 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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