

TORTA DE BRIGADEIRO COM CHANTILLY

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado
2 gema
130 ml leite
chocolate em pó
um pacote bolachinhas champgne
3 colheres de manteiga
1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

Fazer um brigadeiro, em uma panela coloque o chocolate em pó, 1 gema, 1 caixa de leite condensado e 3 colheres de manteiga.

Fazer um creme belga, em outra panela coloque 1 caixa de leite condensado, 1 gema e 130 ml de leite, deixe engrossar.

Faça o chantilly de acordo com as instruções da caixinha.

Em um refratário montar as camadas, camada de bolachinhas champagne, camada creme belga, camada chantilly, camada brigadeiro.

Se quiser, também poderá colocar granulado ou coco ralada.

Depois é só colocar na geladeira e deixar por, aproximadamente, 30 minutos.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28799-torta-de-brigadeiro-com-chantilly.html>