

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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