

SORVETE DE LEITE EM PÓ NA TRAVESSA

INGREDIENTES

BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ:

Brigadeiro de leite em pó: 3 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de leite em pó

CREMOSO DE AVELÃ:

Cre moso de avelã: 300 g de creme de avelã

200 g de creme de leite

MONTAGEM:

Montagem: 4 xícaras (chá) de sorvete de creme

biscoitos a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer o brigadeiro de leite em pó, coloque tudo na panela e leve ao fogo por 12 minutos ou até ficar no ponto de brigadeiro mole (cuidado para não queimar), leve para gelar e retire.

Misture 1 lata de creme de leite sem soro e deixa cremoso.

Para o cremoso de avelã, misture os ingredientes até formar um creme e reserve.

E para a montagem, misture o brigadeiro de leite em pó com o sorvete e reserve, deixe na geladeira por 4 horas ou de um dia para o outro.

Pegue uma bandeja ou recipiente, intercale a mistura de sorvete com o cremoso de avelã e com o biscoito em uma taça de vidro e decore a gosto.

Leve para gelar e sirva.

Dica, se preferir, como na imagem enrole os brigadeiros de leite em pó para a decoração da taça.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28940-sorvete-de-leite-em-po-na-travessa.html>