

# FORMINHAS DE CHOCOLATE COM TORTA DE SORVETE

## INGREDIENTES

### RECHEIOS:

Recheios:

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro:  
1 caixa de leite condensado  
1/2 caixa de creme de leite  
4 colheres de sopa de achocolatado  
1 colher de sopa de margarina

### BRANQUINHO:

Branquinho:  
1 caixa de leite condensado igual ao brigadeiro  
1 colher de sopa de margarina  
1 colher de sobremesa de baunilha

## MODO DE PREPARO

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque a margarina em uma panela e derreta.  
Após isto, adicione o leite condensado e o achocolatado e mexa até ferver em fogo baixo.  
Acrescente o creme de leite e mexa, até atingir o ponto desejado, ideal mantê-lo mole.

### BRANQUINHO:

Branquinho: Prepare semelhante ao brigadeiro, porém, coloque a baunilha no lugar do achocolatado.  
Se desejar acrescente coco ralado.

### MONTAGEM:

Montagem: Recheie as forminhas de chocolate com uma camada de brigadeiro, outra camada de sorvete e finalize com uma camada de bis triturado.  
Para variar mescle umas forminhas com brigadeiro e outras com o branquinho no lugar.  
Por último leve para o congelador por 30 minutos, depois sirva e aprecie.