

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29091-forminhas-de-chocolate-com-torta-de-sorvete.html>