

SORVETE BISGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bis
- 2 litros de soverte de brigadeiro
- 1 e 1/2 caixinha de leite condensado
- 1 xícara de achocolotado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte os biscoitos de bis, em pequenos pedaços e reserve.

Prepare o brigadeiro, misturando em uma panela em fogo baixo, o leite condensado, a margarina e o achocolatado, mexendo sem parar, até uma consistência não muito firme.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Deixe esfriar por 30 minutos.

Mantenha o sorvete na geladeira.

Em um refratário, monte camadas alternando sorvete, brigadeiro e bis.

Finalize com bis na superfície e leve para o congelador.

Aguarde em torno de 1 hora para servir, ou até o brigadeiro ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29545-sorvete-bisgadeiro.html>