

TORTA DE BRIGADEIRO E SORVETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos (claras e gemas separadas)

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite quente

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

chocolate granulado

1 litro de sorvete de chocolate para rechear

calda de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Leve uma panela antiaderente ao fogo com o leite condensado, a margarina e o chocolate.

Mexa sempre até soltar do fundo da panela e retire do fogo.

Misture o miolo do bolo esfarelado e leve à geladeira por 15 minutos.

Modele os brigadeiros e passe-os no chocolate granulado.

Preencha a cavidade do bolo com o sorvete de chocolate.

Distribua os brigadeiros e regue com a calda de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30826-torta-de-brigadeiro-e-sorvete.html>