

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.
Mixa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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