

MOUSSE DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado (de sua preferência)
- 4 latas de creme de leite
- 5 colheres de sopa de achocolatado em pó (de preferência nescau)
- 2 ovos (opcional)
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Pegue o leite condensado, achocolatado em pó e a margarina e coloque na panela, ligue o fogo.

Mexa até chegar ao ponto de brigadeiro e desligue.

Leve quente ao liquidificador onde estará as 4 latas de creme de leite.

Após acrescentar e bate-los, coloque em uma vasilha e leve ao congelador por 2 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32381-mousse-de-brigadeiro.html>