

CREME DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª camada: 4 gemas

400 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de amido de milho

2ª CAMADA:

2ª camada: 1 lata de brigadeiro (moça fiesta)

cerca de 150 ml de leite

3ª CAMADA:

3ª camada: 4 claras em neve

3 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

Confeito de Brigadeiro a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Misture todos os ingredientes em uma panela.

Em seguida leve ao fogo sempre mexendo até engrossar, despeje na travessa.

2ª CAMADA:

2ª camada: Leve ao fogo em uma panela o moça fiesta com o leite.

Mexa até se misturar com o leite e ficar uma mistura homogênea.

Em seguida despeje por cima da 1ª camada na travessa.

3ª CAMADA:

3ª camada: Essa não vai ao forno. Em uma tigela, misture as claras em neve, junto com o açúcar e o creme de leite. Despeje por cima da 2ª camada.

Jogue o confeito de brigadeiro por cima da 3ª camada.

Espere esfriar, leve ao congelador, de preferência, retirar minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33887-creme-de-brigadeiro.html>