

BRIGADEIRO DE COMPOTEIRA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 colheres de sopa de chocolate em pó

3 colheres de sopa de manteiga

4 gemas

4 claras em neve

1 lata de creme de leite sem o soro

1 xícara de nozes ou castanhas picadas

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas dos ovos e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Misture e leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e as gemas peneiradas.

Retire do fogo em ponto de creme ainda mole.

Deixe amornar e acrescente o creme de leite sem o soro, as claras em neve e as nozes ou castanhas.

Misturar tudo, envolvendo as claras.

Coloque em uma compoteira ou outra vasilha de sua preferência e leve para gelar por no mínimo 4 horas.

Se fizer com antecedência de uns 2 dias, o sabor fica ainda melhor!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35308-brigadeiro-de-compoteira.html>