

BRIGADEIRO BICOLOR COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de margarina
- 4 caixinhas de morango (picado)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma lata de leite condensado, um pouco de morango picado e uma colher de margarina, mexa sem parar até que desgrude do fundo da panela. Depois acrescente uma lata de creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Leve ao congelador por cerca de 20 minutos.

Em outra panela, acrescente a outra lata de leite condensado, mais um pouco de morangos picados, com o Chocolate em pó até formar um brigadeiro. Por último acrescente a outra lata de creme de leite.

Retire o creme branco do congelador e suavemente despeje o creme de chocolate por cima do creme branco.

Espalhe o restante dos morangos picados por cima do creme de chocolate.

Leve ao congelador por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37383-brigadeiro-bicolor-com-morangos.html>