

SORVETE CREMOSO BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite gelado
- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres de sopa cheia de chocolate em pó
- chocolate granulado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Com o leite condensado e o chocolate, faça em uma panela o brigadeiro.

O ponto é desgrudar da panela para quando esfriar ficar em ponto de colher.

Reserve.

Na batedeira bata o creme de leite gelado até ficar em ponto de chantilly, cuidado não bata muito para não perder o ponto.

Divida em duas partes o brigadeiro.

Misture devagar uma parte do brigadeiro com o chantilly.

Num pote de sorvete convencional, faça camadas de creme e pingos de brigadeiro (reservado).

Deixe creme na última camada e polvilhe com chocolate granulado.

Deixe endurecer por cerca de uma ou duas horas, de acordo com a capacidade do seu freezer.

Agora é só aproveitar essa sobremesa gostosa, barata e super cremosa .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37753-sorvete-cremoso-brigadeiro.html>