

# SORVETE COM BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

4 litros de sorvete de creme  
2 latas de leite condensado  
2 latas de creme de leite  
1 xícara de achocolatado em pó  
1 colher de sopa de manteiga  
1 xícara de açúcar  
1 copo americano de água  
4 claras de ovos  
chocolate ralado ou granulado

## MODO DE PREPARO

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Faça o brigadeiro normal, mas é importante não deixar ele no ponto de brigadeiro, já que queremos ele mais mole.

Assim que ferver e engrossar um pouco, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Assim que esfriar, você intercala o sorvete com o brigadeiro, como num pavê. Primeiro o sorvete e depois o brigadeiro. Leve para gelar.

### COBERTURA:

Cobertura:Misture 1 xícara de açúcar com 1 copo americano de água e deixe ferver SEM mexer até ponto de fio. O ponto de fio é quando você ergue a colher e ele forma um fio.

Enquanto isso, bata 4 Claras em Neve e depois misture as duas partes aos poucos a calda em fio ainda quente. Misture até formar o marshmallow.

Retire a sobremesa do congelador e distribua esse creme por cima.

Para finalizar, decore com chocolate raspado ou granulado, como você preferir. Depois leve ao congelador e deixe por umas 5 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43712-sorvete-com-brigadeiro.html>