

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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