

# 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>