SORVETE DE BRIGADEIRO CREMOSO CASEIRO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) não muito cheias de amido de milho

3 colheres (sopa) de chocolate nescau bem cheias

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) não muito cheia de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, com o amido de milho, o chocolate, o açúcar e a essência de baunilha.

Mexa bem até que misture totalmente, leve ao forno e mexa com uma colher de pau bem o fundo até que vire um mingau.

Deixe esfriar totalmente.

No liquidificador coloque o mingau já frio com a manteiga e mais 3 colheres (sopa) de leite, bata bem por 3 minutos.

A consistência será bem cremosa.

Em uma vasilha apropriada para congelamento coloque o sorvete e acrescente chocolate granulado em média de meia xícara de (chá) , misture e leve ao congelador até que fique totalmente congelado.

Depois de congelado retire e aproveite. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45124-sorvete-de-brigadeiro-cremoso-caseiro.html