MOUSSE DE BRIGADEIRO BRANCO AERADO

INGREDIENTES

2 caixinhas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 colheres (sopa) rasas de margarina

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela alta e com fundo grosso o leite condensado, ó leite, a margarina e as gemas passadas na peneira misturando-os. Cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Depois coloque em um recipiente à parte para esfriar.

Enquanto isso bata as claras em neve em ponto de suspiro.

Coloque o brigadeiro branco por cima das claras em neve e vá misturando de baixo para cima com uma colher delicadamente para não desfazer as claras.

Passe para o recipiente final de sua preferencia e deixe na geladeira por 4 horas ou até servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45864-mousse-de-brigadeiro-branco-aerado.html