

# BRANCO E PRETO

## INGREDIENTES

### PRETO:

Preto: 2 latas de leite moça

2 colheres de margarina

6 colheres de nescau

3 gemas

1/2 lata de leite integral

1 pacote de granulado

### BRANCO:

Branco: 1 lata de creme de leite sem soro

5 colheres de açúcar

3 claras

1 pacote de coco

## MODO DE PREPARO

### PRETO:

Preto: Em uma panela, peneire as gemas, depois acrescente o leite moça, a margarina, o nescau e o leite.

Leve ao fogo mexendo até que obtenha o ponto de um brigadeiro meio mole.

Espere esfriar.

Coloque em um refratário de tamanho desejado.

Espalhe o granulado por cima do brigadeiro.

### BRANCO:

Branco: Bata na batedeira as claras até que fique firminhas.

Acrescente o açúcar e o creme de leite sem soro.

Bata bem até que fique um creme firme.

Despeje sobre o brigadeiro no refratário.

Espalhe o coco por cima desse creme.

Leve ao congelador até que fique em ponto de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47231-branco-e-preto.html>