BOLO DE SORVETE COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara de chá de leite

1 lata de creme de leite sem soro

2 litros de sorvete de creme

1 caixa de bis picado

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o leite condensado, a margarina, o chocolate em pó e o leite.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole.

Desligue o fogo e misture o creme de leite, em uma forma de furo central, coloque metade do sorvete e pressione.

Leve ao freezer por 10 minutos.

Em seguida, despeje o brigadeiro ainda quente e por cima coloque o restante do sorvete pressionando mais uma vez.

Leve ao freezer por mais 6 horas ou até o sorvete firmar novamente.

Desenforme e cubra com o Bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50904-bolo-de-sorvete-com-brigadeiro.html