

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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