

# 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>