

SOBREMESA DE BRIGADEIRO BRANCO E PRETO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 colheres de sopa rasas de margarina
- 3 colheres de sopa cheias de chocolate em pó ou achocolatado
- 1 caixa de preparo para chantilly
- 1 barra pequena de chocolate

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro Branco: Misture o leite condensado e a margarina, leve ao fogo até atingir o ponto de brigadeiro. Quando estiver morno, misture o creme de leite.

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro Preto: Misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina.

Leve ao fogo até atingir o ponto de brigadeiro.

Quando estiver morno, misture o creme de leite.

Coloque em uma travessa, o brigadeiro branco e depois o brigadeiro preto.

Para cobrir, bata o preparo de chantilly na batedeira até atingir o ponto e despeje por cima dos brigadeiros.

Para enfeitar, use raspas de chocolate.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54897-sobremesa-de-brigadeiro-branco-e-preto.html>