

MOUSSE DE BRIGADEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 claras de ovos
- 3 colheres de açúcar
- 1 creme de leite
- 1 colher cheia de manteiga
- 1 leite condensado
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Primeiro, retire a clara de 3 ovos e coloque em uma panela junto com o açúcar

Se a clara cozinhar, não dá certo

Agora faça O brigadeiro

Em uma panela, coloque o leite condensado e 1 colher de manteiga

Mexa até a manteiga derreter e adicione o chocolate em pó

Mexa bem até começar a borbulhar muito

Retire do fogo e junte com o creme que você fez no começo

Depois, leve à geladeira por 3 horas e esté pronto

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3757-mousse-de-brigadeiro-facil.html>