

MINI TRAVESSA DE CHOCOLATE COM LEITE NINHO E CAMADAS DE BISCOITO

INGREDIENTES

Para as duas camadas de brigadeiro

1 lata de leite condensado (aprox. 450g)

manteiga

chocolate em pó

leite em pó

leite desnatado

creme de leite (opcional)

Para o brownie de caneca (microondas)

3 col. (sopa) de leite desnatado

3 col. (sopa) de manteiga

4 col. (sopa) de farinha de trigo

açúcar a gosto

para o farelo de biscoitos

biscoitos de sua preferência (opte por chocolate para contrastar o sabor)

MODO DE PREPARO

Inicie dividindo a lata de leite condensado em dois recipientes,

Deixe esfriar, ou em temperatura ambiente, ou no freezer

Prepare o brownie adicionando o leite desnatado, farinha, açúcar, e derreta a manteiga, adicionando

Aqueça o brownie por 1

Assim que tudo estiver pronto separe um bowl redondo, acrescente o brigadeiro de leite em pó, o brownie esfarelado por cima, seguindo da camada de brigadeiro de chocolate, por fim, finalize com a camada de biscoitos e deixe esfriar por 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4426-mini-travessa-de-chocolate-com-leite-ninho-e-camadas-de-biscoito.html>