



INGREDIENTES:

1 POTE DE SORVETE DE CREME;
1 LATA DE LEITE CONDENSADO;
1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA;
2 COLHERES (SOPA) DE
ACHOCOLATADO;
2 COLHERES (SOPA) RASAS DE
AÇÚCAR;
1/2 CAIXA DE CHOCOLATE TIPO "BIS";
1/2 CAIXA DE MORANGOS PICADOS
EM 4.

COM O LEITE CONDENSADO,
A MARGARINA E O
ACHOCOLATADO, FAÇA UM
BRIGADEIRO BEM MOLINHO.
RESERVE.



COLOQUE OS
MORANGOS COM O
AÇÚCAR EM UMA
PANELA...



... E COZINHE NO
FOGO BAIXO ATÉ
AMOLECER.



FORRE UM RECIPIENTE COM
SORVETE, A UMA ALTURA DE
CERCA DE 3 CM



ACRESCENTE O
BRIGADEIRO E
ESPALHE SOBRE O
SORVETE.



JOGUE O
"BIS" POR
CIMA.



A RECEITA PEDE PRA
DESPEJAR O BRIGADEIRO
FRIO, MAS O MEU ESTAVA
QUENTE.

COLOQUE OUTRA CAMADA
DE SORVETE POR CIMA E
ESPALHE BEM ATÉ FICAR
COM A SUPERFÍCIE LISA.



NA HORA DE
SERVIR, DESPEJE
A CALDA DE
MORANGO.



ESPALHE BEM SOBRE
O SORVETE. DEPOIS
DECORE COM
MORANGOS.



SE NÃO FOR SERVIR IMEDIATAMENTE,
DEIXE NO CONGELADOR E SÓ
ACRESCENTE A CALDA DEPOIS.

Fim.