

TORTA DE BISCOITO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE E SORVETE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 copo de leite
- 2 caixas de biscoito wafer com cobertura de chocolate ao leite
- 2 caixas de biscoito wafer com cobertura de chocolate branco
- 2 litros de sorvete

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e o leite.

Leve ao fogo e faça o brigadeiro tradicional. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Em uma forma de fundo removível, comece a montagem com os biscoitos wafer com cobertura de chocolate nas laterais. Intercale os de chocolate ao leite e os de chocolate branco.

Com os biscoitos wafer com cobertura de chocolate que sobraram, corte em 4 partes cada, para poder forrar totalmente o fundo da forma.

Com o fundo da forma forrado e com o sorvete um pouco amolecido, comece a despejar o sorvete até faltar dois dedos para chegar na altura do biscoito wafer com cobertura de chocolate.

Leve ao freezer por 15 minutos.

Ao retirar do freezer, despeje o brigadeiro frio em cima do sorvete.

Com o restante do sorvete, se preferir, cubra totalmente o brigadeiro, e decore de acordo com a sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14950-torta-de-biscoito-wafer-com-cobertura-de-chocolate-e-sorvete.html>