TORTA GELADA OREO

INGREDIENTES

Massa

2 pacotes biscoito negresco ou 3 de Oreo (aproximadamente 280 g)

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Sorvete

110 g cream cheese

1/2 lata leite condensado

2 claras em neve

3 gotas de essência de baunilha

Calda

1 barra de chocolate amargo

1 caixa creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a manteiga derretida e misture

Com as mãos, preencha o fundo e laterais da forma

Leve a freezer

Sorvete

Bata claras em neve e incorpore ao creme obtido

Não misture muito para deixar

Adicione o sorvete sobre a massa e leve ao freezer por cerca de 4 horas

Se preferir cubra o sorvete com outra camada (

Cobertura

Mexa até que o chocolate predomine

Para servir

Com uma espatula, retire uma fatia e sirva com a calda quente

É possível que seja desenformado inteiro, mas a calda deverá ser servida sobre cada fatia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1586-torta-gelada-oreo.html