

# TORTA DE SORVETE CROCANTE

## INGREDIENTES

1 vidro de creme de leite fresco de 1l

1 lata de leite condensado cozido

2 colheres de cacau em pó

2 xícaras de flocos de arroz

1 barra de chocolate meio amargo 500 g

## MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o creme de leite fresco, até obter o ponto de chantilly.

Acrescente o leite condensando cozido, bata até obter uma massa homogênea.

Acrescente as 2 colheres de cacau em pó, 1/2 xícara de flocos de arroz e mexa delicadamente.

Em uma assadeira retangular funda, unte com papel filme, despeje a massa e leve à geladeira por 4 horas.

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente 1 e 1/2 de flocos de arroz e mexa.

Tire a massa da geladeira, desenforme com cuidado e cubra a massa com o chocolate derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18520-torta-de-sorvete-crocante.html>