

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 condensado 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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