SOVERTE DE BISCOITO RECHEADO

INGREDIENTES

40 bolachas recheadas de chocolate com recheio de baunilha (ou outro que desejar)

1 lata de leite condensado

2 xícaras de creme de leite

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de uma faca, retire o recheio de cada biscoito/bolacha e reserve-o em um recipiente.

Agora você tem 80 desses disquinhos pretos sem recheio.

Pegue 60 desses disquinhos e coloque em um saco plástico (prefira usar aqueles sacos com fecho zip lock para evitar que perca ingredientes).

Em seguida, triture tudo com auxílio de um rolo de cozinha ou um processador.

Depois de bem triturado, coloque em um recipiente acrescente o leite condensado e bata na batedeira até que fique uma mistura homogênea.

Em outro recipiente, coloque o creme de leite e bata também na batedeira até criar consistência.

Em seguida, coloque a mistura dos disquinhos da bolacha/biscoito junto ao creme de leite batido e misture bem com a colher.

Despeje o conteúdo misturado em outro recipiente.

Quebre os 20 disquinhos restantes em pequenos pedaços e acrescente os pedacinhos do recheio

para finalizar e misture levemente com a colher.

Cubra com papel-filme para proteger a sobremesa e deixe por 4 horas (no mínimo) no congelador

Agora é só servir geladinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19508-soverte-de-biscoito-recheado.html