

# TORTA DE SORVETE COM LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

- 1 pote de sorvete de creme
- 1 lata de leite ninho
- 1 pacote de bolacha champanhe

## MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete derreter um pouco até virar um creme mais fácil de mexer.

Assim que derreter um pouco, acrescente o leite em pó pouco a pouco e vá mexendo até virar um creme bem homogêneo.

Triture as bolachas champanhe e misture ao creme.

Coloque em um refratário de vidro e leve ao congelador por pelo menos 4 horas.

Retire do congelador somente quando for servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20041-torta-de-sorvete-com-leite-em-po.html>