

SOBREMESA COM OREO

INGREDIENTES

36 biscoitos oreo ou mais

1/2 xícara de margarina derretida

1/2 litro de sorvete de seu sabor preferido (meio mole)

250 g de creme de leite derretido com açúcar

calda de chocolate para sorvete

MODO DE PREPARO

Coloque todos os biscoitos Oreo dentro de uma sacola plástica bata com algo pesado para que se triturem em pedaços pequenos.

Separe um pouco de biscoitos para colocar por cima da sobremesa no final.

Misture o resto com a margarina derretida, até obter uma massa, para que possa ficar firme.

Coloque esta massa no fundo de uma travessa para sobremesas, cobrindo completamente.

Leve a geladeira por 20 minutos.

Coloque 1/2 litro de sorvete mole por cima da base de biscoitos e leve novamente a geladeira durante 20 minutos.

Pegue a calda de sorvete escolhida e esquente-a durante 15 segundos no microondas e coloque-a por cima do sorvete.

Leve novamente a geladeira durante 20 minutos.

Por último, coloque o creme de leite batido com açúcar por cima da calda de sorvete e polvilhe com os biscoitos moídos que você tinha guardado.

Leve novamente a geladeira durante 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25803-sobremesa-com-oreo.html>