

TORTA DE SORVETE DA BABI

INGREDIENTES

- 1 pote de sorvete de 2 litros napolitano ou outro de sua preferência
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 barra chocolate meio amargo 180 g
- 100 g de amendoim triturado
- 100 g de bolinhas de chocolates
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- cobertura de sorvete para servir, sabor de sua preferência

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, margarina e o chocolate meio amargo numa panela, com fogo baixo mexendo sempre até ficar no ponto de brigadeiro.

Depois de pronto o brigadeiro, desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexendo sempre até ficar bem cremoso.

Deixe esfriar um pouco e enquanto isso, num refratário que possa ir ao freezer, coloque o sorvete de sua preferência em formato de bolas, complete todo o refratário com o sorvete.

Em seguida, despeje em cima desse sorvete o brigadeiro, e depois coloque por cima o amendoim e as bolinhas de chocolate.

Cubra com papel alumínio ou filme plástico e leve ao freezer por 3 horas.

Na hora de servir coloque cobertura para sorvete de sua preferência e pronto.

Se não gostar da combinação do amendoim com as bolinhas de chocolate, use outro ingrediente de sua preferência, sendo nozes, avelã, bolachas picadas, bis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28479-torta-de-sorvete-da-babi.html>