

# BOLO DE SORVETE COM RECHEIO DE NUTELLA

## INGREDIENTES

1 pote de sorvete de flocos ou do sabor de sua preferência

1 pote grande de Nutella

1 lata de creme de leite com soro

Papel filme para forrar a forma

## MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete amolecer fora da geladeira.

Forre forminhas individuais com papel filme suficiente para cobrir o fundo e as laterais.

Despeje sorvete amolecido até preencher metade da forminha.

Leve ao freezer até endurecer.

O restante do sorvete no pote deve continuar fora da geladeira.

Misture a Nutella com o creme de leite até homogeneizar.

Retire o sorvete do freezer após endurecer e adicione uma camada do creme de Nutella por cima.

Cubra com mais um pouco de sorvete amolecido e volte ao freezer para endurecer novamente.

Desenforme após o sorvete endurecer e sirva com a calda de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37657-bolo-de-sorvete-com-recheio-de-nutella.html>