

# GELADO DE SORVETE

## INGREDIENTES

- 1 pote de sorvete de creme ou flocos
- 2 pacotes de biscoitos "negresco"
- 1 caixa de chocolate "bis"
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colheres de chocolate em pó
- cerejas para decorar

## MODO DE PREPARO

Picar a bolacha e o chocolate Bis em pedaços pequenos, misturar e reservar.

Misture bem o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó e reserve.

Em um refratário colocar 1/3 do creme feito com leite condensado, creme de leite e chocolate. Colocar metade do biscoito e do chocolate Bis picados, por cima espalhar metade do sorvete, depois repetir as camadas: creme, biscoito/bis, sorvete.

Finalizar com o creme espalhando por cima do sorvete. Levar ao congelador por mais ou menos 2 horas.

Retirar e colocar as cerejas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42032-gelado-de-sorvete.html>