

TORTA DE SORVETE DA GABI

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 pote de sorvete de creme (2 litros)
- 1 pacote de merengue
- Nescau (a gosto)
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

- Primeiramente tira o sorvete do freezer para ir descongelando (isso facilita na execução da torta).
- Então faça um brigadeiro utilizando uma lata de leite condensado e o nescau (a quantidade de nescau vai do gosto de cada pessoa, eu optei por colocar 2 colheres de sopa).
- Mexa os dois ingredientes em fogo médio até ferver e então deixe-o esfriar.
- Após isso, mistura a outra lata de leite condensado com a margarina para fazer um branquinho e colocar em fogo médio até ferver, mexendo sempre.
- Quando pronto, reserve.
- Então, despeja-se o brigadeiro em uma forma de vidro de tamanho médio a grande, de forma que cubra todo o fundo.
- Por cima do brigadeiro, coloca-se uma camada de sorvete de creme (cerca de meio pote).
- Após isso, quebra-se os merengues para que eles ficam bem picadinhos e coloque-os em cima do sorvete.
- Por cima dos merengues, coloca-se o branquinho, bem espalhado.
- E finalmente em cima do branquinho coloca-se a outra camada de sorvete (resto do pote).
- Pode finalizar colocando alguns merengues por cima para decorar e/ou fazer desenhos com o brigadeiro.
- Depois da torta montada, ela deve ser colocada no freezer por mais uma hora antes de servir.
- A torta fica extremamente deliciosa!
- Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45196-torta-de-sorvete-da-gabi.html>