# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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