TORTA SORVETE

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

2 pacotes de biscoito maizena

1 xícara de açúcar

1 saco de plastico de mercado

1 colher de manteiga para calda

6 colheres de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e o creme de leite até ficar bastante homogênea.

Depois pegue o saco e forre a forma.

Pegue um pouco de leite e molhe os biscoitos, não muito, faça uma camada de biscoito e outra de creme sucessivamente até o final.

Depois feche o saco tirando o ar.

Leve ao freezer, de um dia para outro, desenforme virando a tigela e retirando o saco.

Faça a calda, coloque creme de leite, o leite condensado, o chocolate e manteiga no fogo até ficar bem grossa.

Espere esfriar e coloque por cima da torta e coloque de novo no congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48221-torta-sorvete.html