

TORTA DE VERÃO DA SÔNIA

INGREDIENTES

1 pote de sorvete de creme de 2 litros (pode usar outros sabores)

1 pacote de merengues

1 lata de leite moça

3 colheres de chocolate ou nescau

1 colher de margarina

1 caixa de creme de leite

3 ovos

6 colheres de açúcar

Raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Faça uma massa de negrinho mole com uma lata de leite moça, 3 colheres de chocolate ou nescau, três gemas e uma colher de margarina. Não deixe muito tempo no fogo, deixe a massa ficar mole não em ponto de negrinho, reserve até esfriar.

Forre todo o fundo de uma travessa com o sorvete, em seguida coloque os merengues, se forem os grandes pode quebrar um pouco.

Após derrame a massa de negrinho(fria) por cima dos merengues.

Bata as três claras em neve coloque o açúcar e faça um merengue, coloque o creme de leite sem soro e bata um pouquinho até misturar bem , cubra a torta com este creme. Pode decorar com raspas de chocolate ou como quiser. leve ao freezer. Quanto mais tempo ficar no freezer melhor.

É interessante fazer num dia para comer no outro. Mais ou menos uns 10 minutos antes de servir retirar do freezer. Muito boa para o verão. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55647-torta-de-verao-da-sonia.html>