

### Dr. Oetker Brasil

# Torta Gelada de Biscoitos e Amendoim

aprox. 25 fatias de

Fácil de preparar

up to 30 Min.



### 1 Sorvete:

- 1. Adicione ao conteúdo do pacote 400 ml (2 xícaras de chá) de leite integral
- 2. Bata na batedeira em velocidade baixa, por 1 minuto e, depois, por mais 4 minutos, em velocidade alta. Com uma espátula, limpe as laterais da tigela, para que não sobre pó sem misturar.
- 3. Leve ao freezer e deixe por aproximadamente, 4 horas.
- 4. Mantenha no freezer até o momento de servir.

## 2 Brigadeiro:

- 1. Coloque os amendoins em saguinho plástico e quebre ligeiramente e
- 2. Em uma panela, coloque o leite condensado, o Chocolate em Pó Dr. Oetker e misture bem. Acrescente a margarina e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a soltar da panela e reserve; misture duas colheres (sopa) de amendoins no brigadeiro pronto.

### 3 Cobertura:

Corte a barra com o auxílio de uma faca em pequenos pedaços. Transfira para um refratário seco. Coloque o refratário por 30 segundos no micro-ondas, retire, mexa e repita este procedimento até que a cobertura esteja completamente derretida. Misture o restante do amendoim.

### Ingredientes:

#### Sorvete:

1 pacote de Sorvete Creme Dr.Oetker 400 ml Leite integral gelado

#### Brigadeiro:

2 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

1 colher sopa de Manteiga ou Margarina

1 lata de Leite Condensado

#### Base:

150 g Amendoins 1 pacote de Biscoitos de Chocolate sem recheio

#### Cobertura:

300 g Cobertura sabor Chocolate ao Leite Dr. Oteker

#### Utensílios:

1 Recipiente Retangular ou Forma Desmontável de 24cm





## Dr. Oetker Brasil

## 4 Montagem:

#### Para montar a torta, intercale camadas:

Camada 1: Forre a forma com biscoitos de chocolate sem recheio.

Camada 2: Cubra com o sorvete pronto.

Camada 3: Adicione o brigadeiro com amendoins.

Camada 4: Cubra com mais sorvete.

Camada 5: Cubra com a cobertura de chocolate ao leite preparada e

amendoins.

Mantenha no freezer. Antes de servir, retire do freezer 10 minutos antes.

