

TORTA DE SORVETE

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de mel

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

50 g de manteiga

Recheio

250 ml creme de leite fresco

250 ml leite

1 colher (chá) de extrato de baunilha

200 g de açúcar

6 gemas

1 litro de sorvete de creme

2 caixas de morango

Cobertura

400 g de chocolate ao leite picado

1 e 1/3 de xícara de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Massa

Adicione o mel e continue batendo até obter um creme firme e claro

Coloque em uma assadeira de 25 cm X 35cm forrada com papel

Asse no forno preaquecido a 200º C até dourar

Recheio

Cozinhe até levantar fervura, desligue, adicione o extrato de baunilha e tampe

Adicione a metade do líquido quente nas gemas e misture com auxílio de um foet

Passa o dedo na colher, se abrir um canal, o ponto está correto

Tire o sorvete do congelador e bata na batedeira até ficar cremoso, mas sem derreter

Cobertura

Em uma panelinha esquentada o creme de leite até começar a ferver

Coloque em cima do chocolate e mexa até derreter todo o chocolate

Corte a massa em três partes no sentido vertical

Coloque na fôrma um pedaço de bolo, por cima o sorvete, outra parte do bolo e o recheio

Cubra com o creme de chocolate e leve ao freezer no mínimo por 3 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2035-torta-de-sorvete.html>