

Torta de Sorvete

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



[Clique para ampliar](#)

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);
3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;

4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);
5. Finalize com outra camada de sorvete;
6. Decore com o restante do bis picado;
7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$