

Sorvete Cheesecake de Coco

16 porções



Fácil de preparar

up to 15 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 unidade Sorvetes Coco Dr Oetker
- 2 xícaras chá de Leite Integral gelado (400 ml)
- 300 g Cream Cheese
- 100 g Biscoitos Maisena grosseiramente quebrados
- 1 xícara chá de Doce de Leite cremoso (240 ml)

Preparo:

Na tigela da batedeira, coloque o conteúdo da embalagem de sorvete e adicione o leite integral gelado. Na sequência, misture o cream cheese. Bata em velocidade baixa por 1 minuto e, depois, por mais 4 minutos em velocidade alta. Com uma espátula, limpe bem as laterais da tigela, para que não sobre pó. Desligue a batedeira e junte os biscoitos e o doce de leite, mexendo com movimentos delicados. Coloque em um recipiente fechado (2,5 litros) e leve ao freezer por, no mínimo, 4 horas antes de servir.