

# Torta de Brownie com Sorvete e Biscoitos

10 fatias de



Fácil de preparar

up to 30 Min.



## Ingredientes:

### Torta:

50 g Margarina  
1 caixa de Brownie Dr. Oetker  
50 ml Água  
2 unidades de Ovos

### Sorvete:

1 sachê de Sorvetes Coco Dr. Oetker  
2 colheres chá de Chocolate em Pó Dr. Oetker  
400 ml Leite

### Decoração:

100 ml Creme de Leite  
100 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker  
100 ml Leite para umedecer  
200 g Biscoitos com recheio sabor baunilha

## 1 Brownie:

Em uma vasilha funda, junte o conteúdo do pacote com os ovos, a água e a margarina. Misture bem com uma colher até ficar homogêneo. Coloque a massa na fôrma redonda de 24cm untada e polvilhada e leve para assar no forno preaquecido por 20 a 25 minutos ou até assar. Reserve até esfriar e umedeça com o leite o brownie pronto.

## 2 Recheio:

### Recheio

1. Reserve alguns biscoitos para decoração e esfarele os biscoitos restantes.
2. Prepare o Sorvete de Coco Dr. Oetker conforme a instruções da embalagem: Adicione ao conteúdo do pacote 400ml ( 2 xícaras de chá) de leite integral gelado e 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. Misture o Chocolate em Pó Dr. Oetker na batedeira.
4. Coloque os biscoitos esfarelados e misture com uma colher.
5. Espalhe o sorvete sobre o brownie na forma e leve ao freezer por aproximadamente 3 horas ou até ficar firme.



③ Decoração:

1. Pique o chocolate e reserve.
2. Aqueça o creme de leite em uma panela em fogo baixo só esquentar acrescenta o chocolate picado e misture até ficar homogêneo.
3. Decore a torta e adicione biscoitos inteiros. Sirva gelado.

Tip from the Test Kitchen

- Experimente variar os sabores de biscoitos e sorvete!

