

Torta de sorvete com Nozes e Coco

12 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

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

- 1 pacote de Sorvete Creme Dr. Oetker
- 280 g Bolachas Maisena sabor chocolate, triturada
- 140 g Manteiga derretida
- 2 embalagens Doce de Festa Brigadeiro Dr. Oetker
- 60 g Nozes trituradas grosseiramente
- 1 pacote de Coco Ralado Dr. Oetker

Prepare o **Sorvete de Creme Dr. Oetker** conforme as instruções de embalagem.

Misture a bolacha e a manteiga e forre o fundo e a lateral de 2 fôrmas retangulares baixas.

Asse por cerca de 15 minutos no forno preaquecido até dourar levemente.

Reserve e deixe esfriar.

Coloque uma camada de sorvete, uma camada de brigadeiro de colher, nozes e coco. Cubra com mais uma camada generosa de sorvete, deixando-a acima da borda da fôrma. Salpique com coco ralado e leve ao freezer.

Desenforme e decore com nozes.