

# Torta de Sorvete e Biscoito

8 porções



Requer prática

up to 20 Min.

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

- 2 pacotes de Biscoitos recheados de chocolate triturados
- 3 colheres sopa de Manteiga
- 1 unidade Sorvete Creme Dr. Oetker
- 400 ml Leite bem gelado
- 2 pacotes de Biscoitos recheados de chocolate picados

**Preparo:**

Em uma tigela, misture o biscoito triturado com a manteiga e forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 24cm de diâmetro. Reserve. Na batedeira, bata o **Sorvete de Creme Dr. Oetker** com o leite gelado por 4 minutos ou até ficar homogêneo e espesso. Desligue e misture com metade do biscoito triturado. Espalhe na fôrma, sobre a massa de biscoito e leve à geladeira por 6 horas. Retire, desenforme e cubra com o biscoito picado restante.