

# Torta Gelada de Natal

8 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- 2 xícaras chá de Leite
- 170 g Chocolate meio amargo ( uma barra)
- 1 pacote de Biscoitos tipo wafer coberto com chocolate

## 1 Modo de preparo:

1- Reserve  $\frac{1}{2}$  lata de creme de leite. 2- Em uma panela dissolva o Pudim de Baunilha Dr. Oetker com o leite e o leite condensado, leve ao fogo médio até levantar fervura e deixe por mais 2 minutos. 3- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture tudo até esfriar. 4- Coloque no pirex de vidro e reserve. 5- Aqueça  $\frac{1}{2}$  lata de creme de leite e coloque o chocolate picado misture bem. 3- Bata o Chanti-neve Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e misture no creme de chocolate ligeiramente para ficar meio mesclado, espalhe os biscoitos no creme branco e o creme de chocolate por cima. Leve ao freezer por 3 horas. Polvilhe Chocolate em Pó Dr. Oetker e decore com os biscoitos reservados.