

SORVETE DE OREO

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 10 bolachas do biscoito Oreo
- 2 caixas de creme de leite (geladas)

MODO DE PREPARO

Deixe as caixas de creme de leite no congelador por mais ou menos 1 hora

Separe as bolachas do recheio do biscoito e reserve separados

Quebre ou triture as bolachas em pedaços e reserve para no fim acrescentar na mistura

Bata na batedeira por mais ou menos 5 minutinhos as 2 caixas de creme de leite gelada

Depois, vá acrescentando aos poucos (sem parar de bater) o leite condensado e, depois, os recheios do biscoito

Quando tudo já estiver bem misturado e consistente, desligue a batedeira e misture com uma colher, devagar, as bolachas trituradas em pedaços

Pronto, agora seu sorvete pronto é só por em um pote de 1,5 litro e levar ao freezer por 10 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4695-sorvete-de-oreo.html>