

Ingredientes para os cookies

Cookies - 1 embalagem

Manteiga derretida - 50 gramas

Modo de preparo dos cookies

1. Triture os cookies no liquidificador e misture com a manteiga derretida.
2. Forre o fundo de uma forma media desmontável com a massa e leve ao forno por 10 minutos a 160 graus.
3. Reserve.

Ingredientes para o caramelo

Açúcar - 2 xícaras

Água - 1/2 xícara

Creme de leite - 1 xícara e 3/4

Baunilha - 1 colher de café

Sorvete de creme - 2 litros de sorvete

Nozes pecans trituradas e torradas - 1 xícara

Montagem

1. Espalhe 1/4 de xícara de caramelo sobre a massa assada e leve ao freezer por 10 minutos (ou até o caramelo endurecer).
2. Espalhe a metade do sorvete e, sobre o sorvete, as pecans (pode substituir por nozes ou avelãs).
3. Regue com 1/2 xícara do caramelo e leve ao freezer por mais 10 minutos (ou até endurecer o sorvete).
4. Junte a outra metade do sorvete e cubra com o caramelo restante.
5. Enfeite com nozes inteiras.
6. Deixe no freezer por 4 horas.
7. Retire a torta do freezer 10 minutos antes de servir.
8. Remova os lados da forma e sirva em fatias.



Autora: Sandra Assumpção
08 de dezembro de 2014

Modo de preparo do caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar com a água e leve ao fogo até o açúcar derreter.
2. Aumente o fogo e ferva até obter um caramelo claro.
3. Retire do fogo, junte o creme de leite aos poucos.
4. Volte ao fogo brando e cozinhe até dissolver o caramelo.
5. Perfume com a baunilha e deixe esfriar.