

TORTA S'MORE DA WENDY

INGREDIENTES

MASSA

- 3 xícaras de farinha trigo
- 150 g de margarina
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) açúcar
- 1 e 1/2 colher (sopa) fermento
- 1 pitada de sal

GANACHE

- 2 barras de chocolate meio amargo
- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 caixa creme de leite
- 1 marshmallow

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes da massa e misture.

Coloque em uma assadeira redonda untada, deixe em formato de torta com as laterais altas, fure com um garfo, e coloque no forno 180 graus de 5 a 10 minutos sem deixar a massa dourar.

Tire e deixe esfriar.

Leve os chocolates e o creme de leite em banho maria até virar ganache e reserve até esfriar.

Coloque o ganache na torta, pique em pequenos pedaços o marshmallow e coloque por cima até cobrir

Leve ao forno por mais 5 minutos, até o marshmallow derreter.

Consumir quente ou temperatura ambiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13660-torta-smore-da-wendy.html>