VERRINE DE NOZES E CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO

Use uma mistura para bolo de baunilha

CALDA

2 xícaras de água

1 xícara de açúcar

gotas de essência de nozes e rum jamaicano

RECHEIO DE NOZES

150 g de nozes sem casca

2 colheres de glucose de milho

2 colheres (sopa) de açúcar

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO

1 barra de chocolate branco de 180 g

2 potinhos de sobremesa láctea cremosa sabor chocolate branco

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO-AMARGO

Ganache de chocolate meio-amargo180 g de chocolate meio amargo

2/3 de uma caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BOLO

Faça o bolo de acordo com as instruções da embalagem.

Use uma forma de 20 cm de diâmetro e 20 cm de altura.

Espere esfriar e corte em camadas (3 camadas de 2 cm de altura).

RECHEIO DE NOZES

Triturar no processador até formar uma massa espessa.

CHOCOLATE BRANCO

Derreta o chocolate no micro-ondas (potência baixa) por 1 minuto e 30 segundos.

Misture o creme e reserve.

GANACHE

Derreta o chocolate no micro-ondas (potência baixa) por 1min 30seg.

Misture o creme de leite e reserve.

MONTAGEM

Coloque o bolo molhado com a calda, recheio de nozes, bolo, recheio de chocolate branco, bolo e ganache.

Cubra com cookies triturados de chocolate ao leite e, por fim, chantili e nozes trituradas para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15308-verrine-de-nozes-e-chocolate.html