

DELÍCIA DE WHISKY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito de maisena

2 colheres (sopa) de manteiga

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de manteiga

2 latas de leite condensado

4 caixinhas de creme de leite

2 barras de chocolate meio amargo

2 cachos grandes de uvas sem semente

2 doses de whisky

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture os biscoitos de maisena no liquidificador até formar uma farofa lisinha.

Acrescente a manteiga e amasse com as mãos até formar uma massa.

Coloque na forma (pode ser de vidro ou de fundo removível), pressionando com a ponta dos dedos e leve para assar por 5 minutos em forno médio (180° C).

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque as duas latas de leite condensado e a manteiga.

Mexa até engrossar e dar um ponto bem firme de brigadeiro.

Acrescente o whisky, duas caixinhas de creme de leite e continue mexendo até a consistência ficar firme.

No micro-ondas, derreta as duas barras de chocolate.

Acrescente os cremes de leite, formando um ganache.

MONTAGEM:

Montagem: Em cima da massa já assada, coloque o brigadeiro de whisky, as uvas cortadas ao meio bem juntinhas, formando uma camada e, para finalizar, o ganache.

Deixe na geladeira por de 3 a 5 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18093-delicia-de-whisky.html>