

TORTA DE BISCOITO COM RECHEIO DE BEIJINHO E COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 pacote de coco seco
1 colher (sopa) de margarina

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (ganache): 2 barras de chocolate meio amargo
1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Com os biscoitos já triturados (liquidificador), misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Coloque em uma forma e fundo removível, coloque no forno por cerca de 15 a 20 minutos a 180° C.

RECHEIO:

Recheio: Coloque todos os ingredientes em uma panela funda.

Mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela e reserve.

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (ganache): Derreta o chocolate no microondas 2 a 3 minutos, misture o creme de leite até obter calda homogênea.

MONTAGEM:

Montagem: Já com a massa fria, coloque o beijinho.

Em seguida, acrescente a ganache e enfeite com coco seco ralado.

Sirva gelado se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20513-torta-de-biscoito-com-recheio-de-beijinho-e-cobertura-de-chocolate.html>