

# 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 180º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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