

TORTA DE MORANGO COM GANACHE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de creme de leite com soro

1 lata de leite condensado

1 Tang de morango

2 caixas de morango

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate ao leite

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador e misture com a manteiga, amasse bem até obter uma massa firme.

Espalhe em uma forma de aro removível pequena, faça furos com um garfo no meio e nas laterais, leve ao forno alto e deixe assar por 15 minutos.

Bata no liquidificador o creme de leite, leite condensado e o Tang por 7 minutos e despeje na massa já fria.

Corte o chocolate em pedaços, derreta no microondas por 45 segundos e mexa até ficar cremoso.

Misture com o creme de leite, coloque por cima do mousse e leve a geladeira por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23316-torta-de-morango-com-ganache.html>