

# LASANHA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 2 colheres (sopa) de manteiga

2 latas de leite condensado

### GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE:

Ganache de chocolate ao leite: 500 g de chocolate ao leite derretido

200 ml de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de manteiga

### CALDA DE CREME DE LEITE DE AVELÃ:

Calda de creme de leite de avelã: 200 ml de creme de avelã

150 g de creme de leite sem soro

### DECORAÇÃO:

Decoração: morangos fatiados a gosto

## MODO DE PREPARO

### BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Coloque tudo em uma panela, mexa em fogo baixo até o ponto de brigadeiro de colher.

Retire e coloque pra gelar.

### GANACHE:

Ganache: Misture tudo e coloque pra gelar.

### CALDA DE CREME DE LEITE DE AVELÃ:

Calda de creme de leite de avelã: Misture todos os ingredientes e reserve fora da geladeira.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente liso, coloque o brigadeiro branco em um saco de confeitar um "quadrado".

Coloque as fatias de morango e faça o mesmo com a ganache.

Adicione os morangos e o brigadeiro branco e termine com a calda de avelã

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24102-lasanha-de-chocolate.html>