

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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