

SOBREMESA TIPO TORTA DE CREME BELGA COM GANACHE

INGREDIENTES

2 envelopes de pó para bolo de caneca sabor chocolate

6 colheres (sopa) de leite para o bolo de caneca

2 gemas

1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

confeitos a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Junte em uma panela, o leite condensado, as gemas peneiradas e 1/2 caixa de creme de leite.

Cozinhe mexendo sempre até formar um creme espesso.

Despeje sobre o bolo.

GANACHE:

Ganache:Coloque o chocolate em uma tigela (se ele estiver frio, pode ser levado ao micro-ondas ou em uma panela, aquecendo aos pouquinhos até derreter).

Adicione 1 caixa de creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo.

Despeje sobre o creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24871-sobremesa-tipo-torta-de-creme-belga-com-ganache.html>