

TORTA DE DANONINHO COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha amanteigada sabor chocolate

2 barras de chocolate meio amargo

4 a 5 colheres de margarina

3 caixinhas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

1 iogurte natural

1 pacote suco de morango sem açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture a bolacha no liquidificador e adicione a margarina derretida.

Misture tudo e acomode na forma para torta.

Leve ao forno médio durante 15 minutos.

DANONINHO:

Danoninho:Adicione 2 caixinhas de creme de leite, o leite condensado, o iogurte natural e o suco de morango.

Bata tudo no liquidificador, até atingir uma consistência cremosa e uma coloração rosa.

GANACHE:

Ganache:Derreta em banho-maria ou em uma panela de ferro as barras de chocolate meio amargo (para não ficar tão doce) e adicione 1 caixinha de creme de leite aos poucos.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Tire a massa do forno deixe esfriar um pouco.

Coloque primeiro o danoninho e depois o ganache para cobrir.

Leve à na geladeira até esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26113-torta-de-danoninho-com-ganache-de-chocolate.html>