TORTA TWIX

INGREDIENTES

DOCE DE CARAMELO:

Doce de caramelo:2 caixas de leite condensado

3 colher de sopa de margarina

1/2 xícara de chá açúcar

500 g de biscoito champagne

GANACHE:

Ganache:300 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme leite (200 g)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma com fundo removível, tamanho médio, colocar papel manteiga.

Coloque a metade da bolacha, depois o doce de caramelo, depois a outra parte da bolacha por cima do doce.

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e adicione o creme de leite.

Despeje em cima das bolachas.

Deixar na geladeira por, no mínimo, 3 horas para gelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27716-torta-twix.html