

TORTA DE GANACHE E FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito Maizena
- 3 colheres de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 1 barra de chocolate de sua preferência
- 500 g de morangos
- 500 g de amoras
- 500 g de mirtilo
- 1 assadeira untada com manteiga

MODO DE PREPARO

Na panela misture o creme de leite e o chocolate e deixe até engrossar.

Bata o biscoito Maizena no liquidificador até virar farinha.

Adicione as três colheres de manteiga à farinha e misture até ficar uniforme.

Coloque na assadeira já untada com manteiga e leve ao forno até dourar.

Quando ficar pronto o "biscoito" coloque a ganache (barra de chocolate derretida e misturada ao creme de leite).

Coloque na geladeira por 15 minutos.

Coloque o morango nas bordas, os mirtilos e as amoras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33769-torta-de-ganache-e-frutas-vermelhas.html>