

TORTA DE CHOCOLATE GANACHE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo

1 gema batida

100 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 lata de leite condensado

2 latas de leite (700 ml)

4 colheres de amido de milho/farinha

2 gemas peneiradas

1 colher (chá) de essência de baunilha

GANACHE:

Ganache: 200 g de chocolate amargo

100 g de chocolate ao leite

1 copo de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa.

Em uma assadeira forre com papel manteiga e adicione a massa no formato na assadeira como uma torta.

Preaqueça o forno.

Coloque no forno por 20 minutos ou até começar a ficar douradinha nos lados e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela adicione todos os ingredientes e misture em fogo médio a baixo até se soltar por completo do fundo.

Deixe esfriar e jogue todo o recheio na assadeira com a massa já assada.

Aguarde esfriar antes de adicionar a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Em banho-maria, derreta o chocolate .

Assim que derreter completamente, retire do banho-maria e acrescente o creme de leite.

Misture com uma batedeira por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e brilhante.

Adicione sobre o recheio resfriado.

Após montada a sobremesa, coloque na geladeira e deixe da noite para o dia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34111-torta-de-chocolate-ganache.html>