

DOCE DELÍCIA

INGREDIENTES

3 pacotes de bolacha tipo wafer
200 ml de licor de chocolate (caso não tenho uma bebida mais cremosa de sua preferência)
200 g de em barra chocolate meio amargo
1/2 lata de creme de leite
1 colher de vodka
1/2 lata de leite condensado
20 gotas de baunilha
1 copo de leite
3 colheres de maisena
1 gema
200 ml de preparo para chantilly
2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Reserve as bolachas.

Derreta o chocolate no microondas e acrescente o creme de leite e a vodka.

Misture deixando em ponto de ganache e reserve.

Bata o preparo para chantilly com 2 colheres de açúcar e 10 gotas de baunilha.

Deixe bem firme e reserve.

Em uma panela coloque o leite, 10 gotas de baunilha e as 3 colheres de maisena.

Deixe engrossar como mingau.

Depois de frio bata no liquidificador com o leite condensado.

Molhe as bolachas no licor e forre o fundo da forma.

Coloque uma camada do ganache.

Faça outra camada de bolacha e coloque uma camada do creme que foi batido no liquidificador.

Faça a última camada de bolacha e cubra com chantilly.

Decore com morangos ou cerejas.

Deixe na geladeira por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37245-doce-delicia.html>