

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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