

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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