TORTA GANACHE

INGREDIENTES

1 kg chocolate ao leite barra

2 latas creme de leite sem soro

1 cálice de licor de amêndoas

1 xícara de amêndoas picadas

bolo pão-de-ló de sua preferência

1 pacote de bolacha calipso

2 colheres de sopa de chocolate em pó ou raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma forma de fundo removível coloque o pão de ló forrando o fundo.

Decore a lateral da forma com a bolacha deixando o recheio para o lado de fora.

Derreta o chocolate em banho maria, após derretido acrescente o creme de leite sem soro e as amêndoas. Misture bem, por fim coloque o licor e misture.

Coloque o recheio sobre a massa na forma e por fim polvilhe o chocolate em pó ou decore com raspas de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41817-torta-ganache.html