

TORTA PANETONE SEDUÇÃO – ÁUREA

INGREDIENTES

RECHEIO BEIJINHO EM CREME:

Recheio Beijinho em Creme: 350g de Beijinho Áurea

4 colheres de leite

5 colheres de leite condensado

RECHEIO BRIGADEIRO MOLE:

Recheio Brigadeiro Mole: 350g de Brigadeiro Áurea

4 colheres de Doce de Leite Clássico Áurea

4 colheres de leite

1 colher de cacau

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Corte a tampa do panetone e reserve. Remova a parte interna do panetone deixando 1 cm de massa nas laterais. Retire o miolo com cuidado e reserve. No recheio de Beijinho, misture duas colheres do miolo do panetone, mas sem as frutas, misture até ficar um creme. Espalhe o recheio no fundo do panetone, depois uma camada de brigadeiro mole e cubra com o miolo do panetone, vá alternando até o final. Finalize com a tampa do panetone, cole com brigadeiro.

DECORAÇÃO:

Decoração: Espalhe por fora a mistura do Beijinho ou ganache ou enfeite a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43353-torta-panetone-seducao-aurea.html>