

TORTA DE DOCE DE LEITE COM GANACHE

INGREDIENTES

- 1 lata (800g) de doce de leite
- 2 latas de creme de leite com o soro
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 2 pacotes de Bis
- 2 pacotes de biscoito Maizena
- 200g de chocolate meio amargo
- Leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Em um fôrma redonda grande de fundo removível, coloque no fundo e nas bordas os biscoitos Maizena molhados no leite.

Bata no liquidificador o doce de leite com 1 lata de creme de leite sem soro e 1 lata de creme de leite com o soro.

Faça uma camada na fôrma com metade do creme do liquidificador.

Quebre os Bis com as mãos (esfarele bem) e coloque tudo por cima do creme.

Faça mais uma camada com o restante do creme.

Derreta o chocolate no microondas e misture com 1 lata de creme de leite com o soro, para fazer o ganache.

Coloque o ganache por cima da torta.

Decore com amêndoas, jujubas, bombons, morangos ou cerejas.

Leve ao freezer por 1 hora ou à geladeira por pelo menos 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43381-torta-de-doce-de-leite-com-ganache.html>