

# DELICIOSAS EMPADINHAS DOCES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 200 g de biscoito de chocolate sem recheio

75 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado de boa qualidade

1 barra de 180 g de chocolate branco picado Nestlé ou Lacta

1 colher (sopa) rasa de margarina Qualy com sal

1 lata de creme de leite sem soro

Opcional: Uvas sem caroço ou morangos inteiros para não soltar água ou castanhas de caju picadas grosseiramente

### COBERTURA GANACHE:

Cobertura ganache: 200 g de chocolate meio amargo

200 ml de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Numa tigela coloque o biscoito moído no liquidificador ou processador e a margarina ou manteiga (com manteiga o sabor fica melhor) em temperatura ambiente.

Misture até ficar uma massa homogênea. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo baixo o leite condensado com o chocolate branco e a margarina, até dar ponto de brigadeiro.

Retire da panela e acrescente a lata de creme de leite sem soro misturando-os. Reserve.

### GANACHE:

Ganache: Em uma panela totalmente seca (pois o chocolate não pode ter contato com água) aqueça o creme de leite e junte o chocolate picado, mexa até dissolver o chocolate por completo. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque duas tiras de papel manteiga no formato de x no fundo das forminhas (apenas para ajudar a

desenformar).

Forre o fundo de cada forminha com uma porção da massa (cerca de 0,5 cm de altura).

Coloque uma colher de brigadeiro branco(se quiser colocar frutas ou castanhas, coloque nesse momento). Leve para firmar na geladeira

Retire as forminhas da geladeira e cubra com a ganache de chocolate.

Leve novamente à geladeira por 30 minutos.

Desenforme e sirva em seguida.

Pode também ser feita em forma grande única, basta para isso untar com bastante margarina a forma em vez de usar papel manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44999-deliciosas-empadinhas-doces.html>