TORTINHAS DE GANACHE DE CHOCOLATE COM GELEIA DE AMORA

INGREDIENTES

400 g de chocolate em barra meio amargo

300 g creme de leite

200 g de rosquinha

100 g de geleia de amora

100 g de manteiga

1 pacote de gelatina de framboesa

MODO DE PREPARO

Em um recipiente acrescente o chocolate picado e derreta em banho

Deixe só o tempo necessário para derreter o chocolate e reserve

Em um outro recipiente misture a manteiga em temperatura ambiente e a farofa de rosquinha (triturada)

Mexa com as mãos até virar uma massa fofa

Forre 12 ou mais forminhas de número 3 e com aro removível

Leve ao forno por 10 minutos e deixe esfriar

Em uma batedeira bata o chocolate com o creme de leite por 5 minutos ou no ponto que desejar

Preencha as forminhas com a ganache de chocolate

Cubra com a geleia de amora já misturada com 1/4 de xícara (chá) da gelatina de framboesa já dissolvida

Importante que seja respeitado o tempo de preparo de cada ingrediente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8130-tortinhas-de-ganache-de-chocolate-com-geleia-de-amora.html