# TORTA CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

400 g de cream cheese

1 caixa de creme de leite

300 g de chocolate amargo

400 g de biscoito amanteigado de chocolate

100 ml de leite

4 colheres (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o leite condensado

Quando o leite condensado esfriar, bata com o cream cheese até ficar homogêneo; reserve para que fique em temperatura ambiente

Derreta o chocolate amargo no micro

Em seguida, misture o chocolate derretido com todo creme de leite para fazer um ganache; reserve para que esfrie

Triture 300 g do biscoito no processador

Derreta a manteiga no micro

Unte a forma redonda com algumas gotinhas de óleo e um guardanapo

Pegue a mistura do biscoito e manteiga e forre o fundo da forma, apertando bem até que forme uma camada lisa e firme

Pegue o cream cheese batido com doce de leite e faça uma camada na forma

Pegue o restante das bolachas, molhe no leite e coloque sobre a camada de cream cheese; faça uma camada de bolachas, intercalando com outra de cream cheese

Despeje todo ganache em cima da última camada

Leve à geladeira por 5 horas

Após retirar da geladeira, confeite a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9351-torta-cheesecake-de-doce-de-leite.html