

BOLO DE BISCOITO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

400 g de biscoito maisena com cappuccino ou ao leite

2 latas de leite condensado cozido por 35 minutos em panela de pressão

decoreção a gosto (cerejas com cabinhos, frutas secas, raspas de chocolate e outros)

Cobertura de chocolate: 250 g de chocolate ao leite

50 g de chocolate meio amargo

2 colheres (chá) de cacau em pó peneirado

200 g de creme de leite light

2 colheres (sopa) de glucose transparente

30 g de manteiga sem sal

1 colher (chá) de café em pó solúvel (ou pasta de café)

Cobertura de leite em pó: 500 ml de creme de leite para chantili, extremamente gelado

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de leite em pó integral

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Recheie metade dos biscoitos com doce de leite

Cubra com a outra metade dos biscoitos formando vários sanduíches; reserve

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo constantemente até obter um creme

Retire do fogo, coloque em um processador de alimentos e bata por 3 minutos para obter uma ganache lisa e brilhante; reserve

Bata em batedeira todos os ingredientes até obter um glacê firme; reserve

Forre uma forma com aro removível com filme plástico

Passe a cobertura de leite em pó em cada sanduíche de biscoito e vá colocando em pé no aro

Cubra com um pouco de cobertura de leite em pó e leve para gelar por 5 horas

Desenforme em um prato

Espalhe um pouco da cobertura de leite em pó com uma espátula

Em seguida, coloque a cobertura de chocolate

Decore a gosto e sirva

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10435-bolo-de-biscoito-com-chocolate.html>