

MINI TORTA DE OREO

INGREDIENTES

300 g de biscoito oreo

100 g de manteiga sem sal

300 g de creme de leite fresco

300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Triture os biscoitos oreo

Misture com a manteiga sem sal até formar uma farofinha úmida

Coloque um pouco da massa em formas de empadinha e pressione com o dedo para a massa ficar bem firme

Leve ao freezer por 10 minutos

Esquente o creme de leite fresco

Misture com o chocolate meio amargo, formando a ganache

Retire a massa do freezer e recheie com a ganache

Leve à geladeira por cerca de 1 hora

Decore como desejar, você pode utilizar morangos picados, uvas, biscoito oreo e muito mais

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4129-mini-torta-de-oreo.html>