

# CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE COM GANACHE

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

450 g de cream cheese

200 g de chocolate meio amargo

200 g de chocolate ao leite

400 g de creme de leite (2 caixas)

315 g de biscoito amanteigado sabor chocolate

2 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina

1/2 xícara (chá) de leite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as duas latas de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos

Misture as duas latas de leite condensado cozidos com todo o cream cheese

Triture 105g de biscoito amanteigado (um pacote, a embalagem vem com três) até que vire uma farinha fininha

Misture com a margarina ou manteiga

Abra a massa de biscoito forrando o fundo de uma forma de aro removível

Coloque uma camada de creme (leite condensado cozido com cream cheese)

Molhe o restante do biscoito no leite e coloque uma camada sobre o creme

Alterne as camadas terminando com creme

Derreta os dois chocolates (meio amargo e ao leite) juntos em banho

Acrescente as duas caixinhas de creme de leite

Cubra a torta com o ganache e leve à geladeira por no mínimo 8 horas

Desinforme e enfeite com raspas de chocolate ou cerejas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11530-cheesecake-de-doce-de-leite-com-ganache.html>