

Ingredientes da massa

Oreo - 300 gramas

Manteiga sem sal derretida - 100 gramas

Ingredientes do recheio - ganache

Chocolate meio amargo - 1 barra

Chocolate ao leite - 2 barras

Leite - 1 xícara e meia



Autora: Sandra Assumpção
02 de junho de 2015

Modo de preparo da massa

1. Triturar o Oreo no processador e acrescentar a manteiga derretida.
2. Numa forma untada removível, espalhar a massa, bem fininha.
3. Levar para gelar.

Modo de preparo do recheio

1. Ferva o leite e coloque-o sobre o chocolate picado.
2. Deixe alguns minutos e misture.
3. Despeje na forma com o Oreo.
4. Leve para gelar.
5. Na hora de servir enfeite com morangos. Se quiser use amêndoas picadas.
6. Sirva acompanhado de sorvete ou calda de caramelo.