



# Torta Ganache de Chocolate com Paçoquita

By [Sabor Perfeito](#)

5 de setembro de 2017

Uma receita muito fácil, mas muito fácil mesmo de preparar. Uma delícia, ela é feita com [Paçoquita](#), a mais amada do Brasil.

Fica uma baita de uma sobremesa para agradar a todos

O tempo que você gasta preparando também é muito pequeno e o resultado é de profissional. Experimente e surpreenda a todos.



## Torta Ganache de Chocolate com Paçoca

**Ingredientes:**

21 [Paçoquitas](#)

260g de biscoito de leite  
1 tablete de manteiga sem sal derretida  
1 barra de chocolate ao leite  
1 lata de leite condensado  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
3 colheres de sopa de creme de leite sem soro

#### **Modo de Preparo:**

Triture a bolacha e 11 [Paçoquitas](#), acrescente a manteiga derretida e misture bem.

Em uma forma que solta o fundo, coloque a massa e molde a forma com um pouco de borda.

Leve ao forno por 8-10 minutos, enquanto isso prepare o ganache.

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate em pó, leve ao fogo apenas para esquentar e desligue, não deixe cozinhar.

Acrescente então o chocolate ao leite em pedaços e misture até derreter completamente.

Acrescente o creme de leite e mexa até incorporar.

Tire a massa do forno, coloque o ganache por cima da massa e se as bordas ficarem acima do recheio, com o auxílio de uma espátula esfarele por cima do recheio.

Finalize triturando grosseiramente o restante das [Paçoquitas](#) e polvilhando por cima de toda a torta. Deixe descansar até esfriar um pouco e leve a geladeira.

São Paulo, SP, 5 de setembro de 2017