

DELÍCIA DE 3 CHOCOLATES



CONFEÇÃO

- 1 Faço uma base de bolacha maria triturada com manteiga e depois coloco as 3 camadas de chocolate:
- Para a camada de chocolate negro:
- 1 tablete de chocolate negro(200g), 75 gr. De açúcar,200 ml. Leite, 1 pacote de natas e uma saqueta de cuajada, programa-se 7 minutos, 90º, velocidade 8.(com acessório batedor)
- Coloca-se sobre a base de bolacha . Levo ao frio enquanto preparo a segunda camada, exatamente como a primeira, mas com chocolate de leite e menos 25g de açúcar. Coloco a segunda camada sobre a de chocolate negro e levo ao frio enquanto preparo a terceira, com chocolate branco.
- Super facil, linda e solidifica num instantinho!!
- Já fiz sem adição de açúcar e resulta na perfeição!!!

INGREDIENTES

- BOLACHA MARIA
- MANTEIGA
- 3 PACOTES DE CUAJADA
- 3 PACOTES DE NATAS
- 200G DE CHOCOLATE NEGRO
- 200G CHOCOLATE DE LEITE
- 200G CHOCOLATE BRANCO
- AÇÚCAR (OPCIONAL)