

**MASSA:**

- 1 pacote de biscoito doce
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 150g de manteiga

**RECHEIO:**

- 1 lata de doce de leite
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 100g de chocolate branco
- decoração a gosto

**MASSA:**

- Em um recipiente, coloque o biscoito triturado no multiprocessador ou liquidificador, o chocolate em pó e a manteiga
- Misture com as mãos
- Coloque em uma assadeira redonda de fundo falso
- Leve para a geladeira por aproximadamente 10 a 15 minutos ou freezer por 5 minutos
- A seguir, retire da assadeira e empregue o recheio
- Decore com chantilly, raspas de chocolate ou a gosto

**RECHEIO:**

- Em um recipiente, coloque o doce de leite, licor de chocolate de vinho do porto (opcional) e o chocolate em pó
- Mexa com auxílio de uma colher

- Agregue o creme de leite sem o soro e o chocolate branco picado
- Leve para a geladeira por aproximadamente 2 a 3 horas (até endurecer)

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)