



INGREDIENTES

- 300g de bolacha Oreo
- 1/2 xícara (100g) de manteiga, derretida
- 200g de chocolate ao leite
- 100g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- 1 caixa de morangos frescos



MODO DE PREPARO

- 1.** Triture as bolachas (com recheio) em um processador e misture bem. Adicione a manteiga derretida e misture até que vire uma massa. Pressione a massa em um forma até ficar uma camada homogênea. Coloque no freezer enquanto prepara o recheio, apenas por alguns minutos.
- 2.** Em uma panela, aqueça o creme de leite em fogo baixo por alguns minutos, até que fique quente. Não precisa ferver. Retire do calor e coloque sobre o chocolate picado e deixe descansar de 1 - 2 minutos. Misture até que todo o chocolate esteja dissolvido.
- 3.** Coloque a mistura do chocolate (ganache) sobre a base de bolachas. Finalize com os morangos.
- 4.** Deixe na geladeira por pelo menos 2h antes de servir.