

GANACHE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1/2 xícara de manteiga sem sal

150 ml de água

1 xícara de creme de leite

1 colher (chá) de maisena

1 barra de chocolate meio amargo

1 barra de chocolate ao leite

morangos para decorar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o açúcar, a manteiga e a água

Depois que pegou fervura, desligue o fogo e junte as barras de chocolate já quebradas

Adicione o creme de leite e a maisena

Em seguida, volte ao fogo e deixe cozinhar por 3 minutos até ficar homogêneo e tirar o gosto da maisena

Reserve em uma pirex e cubra rente com papel filme e deixe esfriar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12818-ganache.html>