GANACHE, PALMIERS E TANGERINA

INGREDIENTES

300 ml de creme de leite fresco

200 g de chocolate amargo

100 g de manteiga

1 pitada de sal

3 tangerinas

12 bolachas tipo palmier

MODO DE PREPARO

Prepare a ganache dissolvendo o chocolate em banho maria.

Acrescente o creme de leite e a manteiga e siga mexendo até obter uma mistura homogênea.

Por último, finalize com uma pitada de sal.

Despeje a ganache pronta em xícaras de café para servir.

Emprate a xícara de ganache com meia tangerina e dois ou três palmiers.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14396-ganache-palmiers-e-tangerina.html