

GANACHE – MASSA BASE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

A mesma medida de leite

2 gemas

1 colher (sopa) de maisena

3 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture as gemas, o leite e a maisena.

Peneire a mistura em uma panela e, em seguida, adicione o leite condensado.

Leve a mistura ao fogo ao fogo e mexa até dar o ponto de creme.

Essa ganache pode ser usada em qualquer sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18803-ganache-massa-base.html>