

GANACHE DE CHOCOLATE PARA COBERTURA

INGREDIENTES

180 g de chocolate meio amargo picado

240 ml de creme de leite fresco

10 g de cacau em pó

20 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo e derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.

Adicione o açúcar, o cacau e misture bem.

Aqueça o creme de leite e misture bem.

Cubra o bolo (ou torta) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22075-ganache-de-chocolate-para-cobertura.html>