

GANACHE DE CHOCOLATE CASEIRO

INGREDIENTES

- 2 colheres de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de leite
- 1/2 xícara de achocolatado ou chocolate solúvel
- 3 colheres de ovomaltine
- 1 caixinha de creme de Leite

MODO DE PREPARO

Dissolva a Margarina com o leite condensado, no fogo baixo, até ficar homogêneo.

Coloque o leite e continue mexendo.

Adicione o chocolate e o ovomaltine.

Continue mexendo até desgrudar da panela, desligue o fogo.

Adicione o creme de leite e mexa bem, você vai ver a cor dele mudar.

Leve à geladeira por umas 4 horas.

Sirva como recheio ou calda para bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26086-ganache-de-chocolate-caseiro.html>