

GANACHE DE CHOCOLATE COM WHISKEY

INGREDIENTES

GANACHE:

Ganache: 200 ml de creme de leite

500 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal

achocolatado a gosto

200 ml de leite

CREME DE WHISKEY:

Creme de whiskey: 200 ml de creme de leite

200 ml de leite condensado

200 ml de whiskey

1 colher de amido de milho

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Leve o chocolate ao fogo em banho-maria e acrescente em seguida o creme de leite, o achocolatado e o leite.

Misture bem.

Coloque o creme em pequenos recipientes e leve à geladeira.

CREME DE WHISKEY

Em uma panela, misture o creme de leite, o leite condensado, a gema de ovo e o amido de milho.

Leve ao forno até obter uma massa lisa e homogênea.

Adicione o whiskey e misture até que o creme crie uma consistência leve.

Deixe esfriar e misture o creme de whiskey ao ganache.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26276-ganache-de-chocolate-com-whiskey.html>