

GANACHE LEVE (PONTO DE CHANTILLY)

INGREDIENTES

1 barra de 150 g de chocolate meio amargo (optei pelo Nestlé classic)

1 lata de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

Pegue a barra de chocolate, quebre-a em pequenos pedaços (naqueles quadradinhos).

Depois, coloque em uma panela e leve ao fogão em fogo baixo, fique mexendo, de preferência com uma colher de pau, até que todo o chocolate derreta.

Se preferir, também pode colocar em um refratário de vidro e derreter no micro-ondas, para isso, coloque em banho-maria, deixe alguns minutos (não deixe a água ferver) retire do micro-ondas e mexa, repita o processo até estar tudo derretido.

Deixe o chocolate esfriar até atingir temperatura ambiente.

Mexa de vez em quando para não endurecer.

Deixe o creme de leite gelar bem por cerca de 5 horas ou mais, em seguida, abra a lata e separe o soro do creme.

Em uma batedeira, bata em velocidade alta o creme de leite sem o soro.

Se a sua batedeira tiver um batedor para massas leves como o fouet, use-o, se não tiver, use os batedores tradicionais.

Quando o creme de leite atingir uma consistência homogênea, adicione constantemente o chocolate derretido.

Ao adicionar o chocolate, você ira perceber que o creme começara a endurecer e atingir um ponto um pouco mais duro que o chantilly.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26686-ganache-leve-ponto-de-chantilly.html>