GANACHE PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

3 e 1/2 caixas de morangos (2 e 1/2 de morangos picados e 1/2 de morangos inteiros para decorar)

3 caixas de creme de leite (200 g cada)

2 tabletes de chocolate meio amargo (150 g cada)

2 tabletes de chocolate branco (150 g cada)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho maria e coloque 2 caixas de creme de leite.

Misture bem e coloque um pouco mais da metade dos morangos misture, depois passe para o refratário que vai ser montado.

Derreta o chocolate branco em banho maria, e coloque 1 caixa de creme de leite.

Misture bem e coloque o restante dos morangos, misture novamente e coloque a mistura em cima da mistura de chocolate preto.

Leve a geladeira por 2 horas ou até o ganache branco endurecer.

Decore com os morangos restantes um pouco antes de servir.

(Se houver dificuldades ao derreter o chocolate branco coloque uma colher de creme de leite, se gostar de ganache mais mole, acrescentar mais meia caixa de creme de leite em cada receita)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28736-ganache-preto-e-branco.html