

BOLO BRANCO COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

GANACHE (SUGESTÃO PARA COBERTURA):

Ganache (sugestão para cobertura): 1 lata de creme de leite (com o soro)

200 g de chocolate meio amargo bem picado

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Numa panela, aqueça o creme de leite até começar a formar pequenas bolhas. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado. Espere 3 minutos e mexa bem, até formar um creme consistente e homogêneo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34387-bolo-branco-com-ganache-de-chocolate.html>