

TORTA GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

1 barra de chocolate branco

3 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas.

Misture com uma caixinha de creme de leite, ponha em um recipiente e depois no congelador.

Repita o processo com o chocolate branco e derrame sobre o creme de chocolate meio amargo quando estiver consistente.

Repita o processo com o chocolate ao leite e só derrame sobre o chocolate branco quando estiver completamente duro. Ponha para gelar.

Para decorar utilize raspas de chocolate branco ou chocolate em pó.

Sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35346-torta-ganache-de-chocolate.html>