

GANACHE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

2 caixas de morangos (1 e 1/2 de morangos picados e 1/2 de morangos inteiros para decorar, separe os mais bonitos)

4 caixas de creme de leite (200 g cada)

2 tabletes de chocolate meio amargo (170 g cada)

2 tabletes de chocolate branco (170 g cada)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e coloque 2 e 1/2 caixas de creme de leite. Misture bem e coloque em um refratário.

Adicione os morangos picados.

Derreta o chocolate branco em banho-maria e coloque 1 e 1/2 caixas de creme de leite (se houver dificuldade para derreter o chocolate branco, coloque um pouco do creme de leite para ajudar).

Coloque o ganache branco por cima dos morangos picados.

Leve à geladeira por 2 horas ou até o chocolate branco endurecer.

Decore com os morangos restantes um pouco antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36029-ganache-de-chocolate-com-morangos.html>