

# GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO COM CALDA DE MORANGO

## INGREDIENTES

### GANACHE:

Ganache: 250 g de chocolate branco

2 caixinhas de creme de leite

### CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 1 caixinha de morango

3 colheres (sopa) de açúcar (ou açúcar a gosto)

## MODO DE PREPARO

### GANACHE:

Ganache: Derreter no micro-ondas o chocolate branco.

Derrete por 1 minuto, mexa, ponha mais 1 minuto e repita até derreter completamente.

Após derretido misture as duas caixinhas de creme de leite até ficar um creme homogêneo e brilhante.

Distribua o creme em tacinhas de plástico, deixe um espaço reservado para a calda de morango.

### CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: Bater os morangos com o açúcar no liquidificador até ficar completamente homogêneo.

Distribuir a calda de morango nas tacinhas, sobre o ganache de chocolate branco.

Deixar na geladeira até o momento de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38887-ganache-de-chocolate-branco-com-calda-de-morango.html>