

GANACHE DE CHOCOLATE PRETO COM PASSAS À CACHAÇA

INGREDIENTES

200 g de uva passa preta

1 caixa grande de leite condensado

100 g chocolate meio amargo

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 colher de chá de manteiga

1 copo de água 300 ml

1/3 de copo de cachaça de boa procedência 100 ml

MODO DE PREPARO

Coloque as passas num pote e cubra com a água e a cachaça, reserve.

Coloque numa vasilha o leite condensado e o cacau em pó e misture ate ficar homogêneo. Coloque no micro-ondas por 3 minutos.

Retire do micro-ondas e mexa bem, recoloque no micro-ondas por mais 2 minutos.

Retire e acrescente o chocolate picado e misture até que tenha derretido por completo.

Escorra as uvas passas, reserve cerca de 2 colheres de sopa do caldo e adicione à mistura de chocolate junto com as passas.

Ideal para recheios de trufas, bombons e doces.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42333-ganache-de-chocolate-preto-com-passas-a-cachaca.html>