

GANACHE SURPRESA

INGREDIENTES

150 g de chocolate ao leite
20 g de chocolate branco
1 caixinha de creme de leite
Granulado para confeitaria

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite no microondas por 30 segundos, mexa e, se necessário, derreta por mais 20 ou 30 segundos.

Misture a caixinha de creme de leite, vai ficar um creme liso e brilhoso, reserve.

Rale o chocolate branco na parte grossa do ralador e misture junto ao creme.

Coloque em taças e decore com o granulado.

Dá para fazer da forma que quiser, chocolate amargo com ao leite, branco com amargo e você pode decorar com qualquer tipo de confeito, fica lindo para docinho de festa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42622-ganache-surpresa.html>