GANACHE GALAK DE LIMÃO

INGREDIENTES

200g de chocolate branco Galak®

1 lata de creme de leite Nestlé®

Suco de meio limão Haiti de tamanho médio

A receita realizada com outros produtos semelhantes aos indicados mas de outra marca ou tipo pode não ficar como a indicada, uma vez que a quantidade de manteiga de cacau, açúcar, dentre outros ingredientes do chocolate pode variar de marca para marca bem como a quantidade de soro do creme de leite ou sua textura.

MODO DE PREPARO

Antes de iniciar o preparo, coloque a lata de creme de leite no congelador ou freezer por 15 minutos (O tempo pode variar até 25 minutos de acordo com a temperatura ambiente do dia de preparo).

Aguarde o resfriamento do creme de leite antes de prosseguir

Pique o chocolate em um recipiente que possa ser levado ao microondas

Leve o chocolate picado ao microondas por 30 segundos

Se o chocolate não tiver derretido, coloque por mais 10 segundos sucessivamente até que derreta ao passar da espátula

Vire a lata de creme de leite de cabeça para baixo (relativo à posição que foi colocada no freezer/refrigerador).

Faça dois furos equidistantes na lata.

Escorra e despreze todo o soro.

Adicione o creme de leite ao chocolate derretido, lentamente, sem parar de mexer com a espátula.

Adicione o suco de limão e continue mexendo até formar uma massa homogênea.

Se desejar, adicione corante alimentício de sua preferência e misture até obter uniformidade da cor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43578-ganache-galak-de-limao.html