

BOLINHOS DE CENOURA COM COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

GANACHE PARA COBERTURA:

Ganache para cobertura: 200 g de chocolate meio amargo

300 g de chocolate ao leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Pique o chocolate, coloque em uma vasilha e leve ao micro-ondas por 30 segundos, mexa e se precisar leve por mais 30 até que derreta por completo.

Acrescente o creme de leite e cubra os bolinhos.

No fogão pique o chocolate leve em banho-maria até que derreta.

Tire do fogo e acrescente o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46448-bolinhos-de-cenoura-com-cobertura-de-ganache-de-chocolate.html>