TARTELETES DE MORANGO E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

TARTELETE:

Tartelete:450 g de farinha de trigo

50 g de chocolate em pó

200 g de açúcar refinado

50 ml de água gelada

3 gemas

Forminhas para tartelete

GANACHE:

Ganache:250 g de chocolate branco picado

25 g de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura:2 caixas de morango.

200 ml de água

100 g de açúcar

1 colher de sopa de polvilho doce

MODO DE PREPARO

TARTELETE:

Tartelete:Penetre todos os ingredientes secos.

Acrescente a manteiga e esfarele com as mãos até virar uma farofa.

Ponha as gemas adicione a água e misture até virar uma bola.

Envolva em papel filme e leve a geladeira por 30 minutos.

Abra a massa e forre as forminhas

Leve ao forno por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar.

GANACHE:

Ganache:Aqueça o creme de leite sem deixar ferver.

Retire do fogo e despeje sobre o chocolate branco picado.

Misture até dissolver.

Leve à geladeira até que fique firme.

COBERTURA:

Cobertura:Desenforme as tarteletes recheie com a ganache.

E cubra com os morangos.

Para dar brilho pincele com uma geléia feita da mistura.

Da água , do açúcar e do polvilho fervidos juntos.

Sem que fique muito gosmento.

Decore com fios de chocolate branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47650-tarteletes-de-morango-e-chocolate-branco.html