

PAVÊ DE BIS COM GANACHE

INGREDIENTES

PARA O GANACHE:

Para o ganache: 1 caixa de creme de leite sem soro

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque metade do creme, o bis picado a outra metade do creme e cubra com o ganache de preferência ainda morno.

Leve à geladeira de quatro a seis horas e sirva.

Se preferir leve ao freezer, mas não deixe congelar completamente para não dificultar na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47779-pave-de-bis-com-ganache.html>