

# 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 e 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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