GANACHE REAL

INGREDIENTES

2 potes de nata

2 barras de chocolate (1 de amendoim e outra de chocolate meio amargo)

1 embalagem de chantilly em pó ou uma receita de sua preferência

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Comece derretendo os chocolates em banho-maria.

Guarde uma parte dos chocolate e pique de forma bem irregular e reserve.

Enquanto isso bata os dois potes de nata na batedeira até ficar consistência de mousse misture um pouco do chocolate picado e reserve um pouco pra enfeite.

Despeje o chocolate derretido aos poucos, continue batendo até ficar aerado e reserve.

Em um prato refeatário, espalhe um pouco do leite condensado pelas bordas e fundo do prato.

Reserve um pouco do leite condensado e despeje o o mousse. Coloque o restante do leite condensado por cima do mousse e reserve.

Prepare o chantilly.

Cubra delicadamente o mousse com o chantily, utilize de preferência uma manga de confeitar e após coloque o restante do chocolate picado por cima. Deixe gelar durante uma hora no freezer! Você poderá usar também amêndoas e nozes picadas.

Ficará uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47994-ganache-real.html