CREME COM MORANGOS E GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira Camada:150 g de bolacha de leite

O quanto baste de leite para umedecer as bolachas

CREME:

Creme:1 litro de leite

4 colheres (sopa) rasas de amido de milho

3 gemas (peneiradas)

4 colheres (sopa) rasas de açúcar refinado

1 colher (sopa) margarina

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

1 lata de leite condensado

RECHEIO:

Recheio:3 caixinha de morangos picados (cortar em 4 partes)

GANACHE:

Ganache:1 lata de creme de leite

1 barra (180 g) de chocolate branco

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira Camada:Umedecer as bolachas no leite e forrar o fundo do refratário.

CREME:

Creme:Misturar todos os ingredientes, menos a essência de baunilha, levar ao fogo até formar um creme. Acrescente a essência de baunilha, misture bem. Desligue o fogo. Reserve até esfriar.

GANACHE:

Ganache:Coloque o creme de leite em um recipiente refratário, o chocolate picadinho e leve ao banho-maria, mexendo sempre até que a água ferva. Desligue o fogo quando formar um creme homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem:Colocar em um refratário a primeira camada com as bolachas umedecidas, seguida com uma camada do creme (frio), a segunda camada com os morangos, a terceira camada com o creme, a quarta camada, a ganache de chocolate branco. Leve ao refrigerador, e sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48627-creme-com-morangos-e-ganache-de-chocolate-branco.html