

CHOCOLATE GANACHE

INGREDIENTES

1 xícara de creme de leite

9 gramas de chocolate meio amargo picado

1 colher de sopa de xarope de milho claro

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite em uma panela e um conjunto médio-alto calor. Assim que começar a ferver, retire a panela do calor.

Adicione o chocolate e mexa com uma colher de pau para derreter o chocolate. Junte o xarope de milho.

Transfira para uma tigela e leve à geladeira por cerca de 1 hora. Se estiver usando para encher, até amolecer pourable em banho-maria, em fogo médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52227-chocolate-ganache.html>