

Ganache de Chocolate

Reseta

CON CREMA DE LECHE

Ingredientes: 150 gr de Chocolate
150 gr de Crema de leche



Preparación:

Bierte la crema de leche en una olla, llevala a fuego bajo hasta que este tibia, retirala del fuego y coloca el chocolate en porciones pequeñas faciles de derretir, removemos hasta que este bien incorporado.

Si lo deseas más fluido puedes llevarlo al microondas por unos 10 segundos

SIN CREMA DE LECHE

Ingredientes: 200 gr de Chocolate
75 gr de margarina sin sal
2 cdas de leche liquida



Preparación:

Funde la margarina en microondas o baño maría, mientras este caliente (fuera del fuego), agrega el chocolate y la leche y mezclalo hasta que este bien incorporado.

Si lo deseas más fluido, puedes llevarlo nuevamente al microondas por unos segundos. Tambien si lo deseas puedes derretir el chocolate antes de incorporarlo para facilitar la mezcla.