



GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 Caja chica de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 4 Chocolates DARK® NESTLÉ® (100 g c/u) cortados en trozos pequeños

Preparación

1.- Calienta la crema larga vida NESTLÉ® en una olla de tamaño mediano, una vez que dé el primer hervor retírala del fuego y agrega de inmediato el chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en pequeños trozos.

2.- Revuelve constantemente hasta derretir completamente el chocolate y conseguir una crema de textura blanda y homogénea. Una vez lista úsala para cubrir pasteles como brownies, queques, muffins, etc.

Nota

Si esta preparación la dejas enfriar, obtienes por defecto truffa, las cuales puedes moldear y bañar en chocolate o molienda de frutos secos, cacao en polvo entre otros.



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 187 Kcal |
| Proteínas: | 2.5 g |
| Grasa Total: | 13.5 g |
| Colesterol: | 12,5 mg |
| H. de Carbono: | 13.8 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 25 mg |