



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.



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
20 minutos

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.

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