

GANACHE DE CHOCOLATE

Cobertura de chocolate para pastel.

Se puede utilizar como relleno, e incluso, como chocolate para untar en pan.

Una receta sencilla y deliciosa.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1/2 Litro aproximadamente

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de crema vegana
- 225gr. de chocolate amargo

Modo de preparación

un refractario o contenedor que soporte altas temperaturas, ponemos 225 gr. de chocolate trozado sin leche. Apartamos.

en una cacerola una taza de crema vegana y prendemos a flama baja. Movemos un minuto y medio. Agregamos 4 cucharadas de aceite vegetal y mezclamos constantemente hasta que hierva. Apagamos el fuego

esta crema al chocolate que ya tenemos troceado y mezclamos bien con un batidor de globo, hasta que se integren bien los ingredientes.

.

VER RECETA