MARÍA 👨🏻‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Ganache de chocolate, pan y aceite

1h · 6 raciones · 445 kcal

Ingredientes

- **200 gr** chocolate negro
- **200 ml** nata montar
- **30 gr** mantequilla
- Naranja
- Pizca de sal y sal en escamas
- Pan masa madre
- Aove sin filtrar

POR RACIÓN

Proteínas	5,8 g
Grasas	33 g
Hidratos	32 g
Fibra	4,9 g

Elaboración

1. Empezamos infusionando la nata con la piel de la naranja pero sin que llegue a hervir
2. Troceamos el chocolate, lo añadimos a un bol e incorporamos la nata colada encima
3. Dejamos reposar un par de minutos, removemos y cuando esté todo integrado añadimos la mantequilla en dados, removemos y añadimos una pizca de sal
4. Echamos toda la mezcla en una bandeja y llevamos al horno para que coja textura tipo mousse, mínimo 1 hora
5. Tostamos nuestro pan de masa madre aunque también valen picos de pan
6. Colocamos el pan en un plato o bandeja, con ayuda de un sacabolas hacemos una bola de la ganache que colocamos sobre el pan, un chorro de un buen aove y sal en escamas

Hecho con CookNest