Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Ganache de chocolate

1h · 6 raciones · 440 kcal

Ingredientes

- 1 tableta de chocolate Nestlé postres
- 200 ml de nata para montar
- La ralladura de media naranja
- 40 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas
- Un trozo de pan

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	30 g
Hidratos	36 g
Fibra	3,7 g

Elaboración

1. Trocear el chocolate en un bol
2. Infusionar la nata líquida con la ralladura de media naranja
3. No dejar que hierva; remover unos cuatro o cinco minutos a fuego lento
4. Añadir la nata bien caliente al chocolate junto con unos daditos de mantequilla a temperatura ambiente y dejar reposar tres minutos
5. Mezclar e integrar todo bien con la ayuda de una espátula
6. Añadir el chocolate a una bandeja para que se atempere
7. Cuando se enfríe, tapar y meter en la nevera durante al menos una hora
8. Para emplatar, meter una cuchara en agua caliente y formar los rollitos

RECOMENDACIONES

Un truco es mojar la cuchara en agua caliente para la presentación de este plato. Si se unta en un pan con un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra y sal en escamas, se obtiene un postre o merienda espectacular.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta