

# Ganache de chocolate y coco

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 80 g

**Crema de leche:** 150 g

**Leche de coco:** 100 cc

**Chocolate amargo:** 350 g

**Glucosa:** 30 g

## Preparación de la Receta

- Para realizar la masa de las tarteletas [ver aquí](#)
- Llevamos a fuego 150 g de *crema* de leche, 100 cc de leche de coco, 30 g de glucosa. Dejamos que hierva y volcamos sobre 350 g de **chocolate** amargo.
- Dejamos que el *chocolate* tome temperatura y mezclamos bien hasta fundir.
- Agregamos 80 g. de *manteca* y continuamos mezclando. Mantenemos a temperatura ambiente.
- Llevamos la preparación a una manga y rellenamos las tarteletas ya cocidas.
- Para terminar, decoramos con figuras de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ganache-de-chocolate-y-coco>