

Ganache cacahuète

Ingredients
150g de chocolat blanc
150g de crème liquide entière
45 de purée de cacahuète

Étape de la recette

Faire fondre ensemble le chocolat blanc et la crme liquide au bain marie

Incorporer la pure de cacahute et mixer l'aide d'un mixeur plongeant

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr