



### INGREDIENTES:

- 400 gramos de nata de montar
- 400 gramos de chocolate negro fondant
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente textura de pomada (mantequilla opcional mía)

### ELABORACION:

1. Echar la nata en el vaso, y programar y **programar 5 minutos a temperatura 90 grados a velocidad 2**,  
el bocal si queremos y **programar 2**  
**minutos a temperatura 37 grados velocidad 2**,  
e ir echando  
**por el bocal**  
la mantequilla a trocitos hasta que quede todo bien integrado.

**2.** Listo para cubrir tartas o pasteles. Si lo reservamos en la nevera (que podríamos hacerlo en un manga pastelera sujeta la boca con una pinza) a la hora de emplearla hay que sacarla bastante antes para que este semi líquida para cubrir las tartas o pasteles) y reservar de nuevo una vez cubiertas en las nevera hasta la hora de consumir.

**Este ganaché está riquísimo !**