

JEITO FÁCIL DE FAZER TRUFAS CREMOSAS DELICIOSAS!

INGREDIENTES

500 gramas de chocolate fracionado meio amargo

1 colher de chá de manteiga

6 colheres de sopa de suco concentrado de maracujá

1 lata de leite condensado

forminhas para trufa

MODO DE PREPARO

Comece preparando sua trufa de maracujá com leite condensado misturando o suco de maracujá e o leite condensado manualmente ou no liquidificador. Transfira para uma panela, leve ao fogo médio e cozinhe mexendo sempre até desgrudar (como um brigadeiro de maracujá). Desligue o fogo e reserve, esse será o recheio da sua trufa caseira! Dica: Se você quiser um creme de maracujá mais amarelo acrescente algumas gotas de corante alimentício amarelo líquido ou em gel. Em seguida prepare o restante da trufa: pique o chocolate meio-amargo e derreta em banho-maria, no fogo baixo, ou no microondas em ciclos de 30 segundos, cuidando para não queimar. Quando estiver bem derretido adicione a manteiga, um truque para tornar o chocolate brilhante. Dica: Use chocolate fracionado, pois este não precisa de ser temperado. Deixe o chocolate esfriar um pouco e, depois, pincele forminhas de trufa com o chocolate. Reserve na geladeira por 10 minutos, para endurecer, e repita mais uma ou duas vezes. Assim você conseguirá uma casquinha mais espessa na sua trufa de maracujá com leite condensado. Quando as camadas de chocolate estiverem durinhas adicione um pouco do brigadeiro de maracujá e cubra com o restante chocolate (poderá ser necessário voltar a aquecer). Reserve na geladeira por 1 hora. Dica: Coloque o brigadeiro de maracujá num saco de confeiteiro para rechear as trufas mais facilmente. Após esse tempo sua trufa de maracujá com leite condensado estará pronta! Retire das forminhas com cuidado e embrulhe em plástico filme ou com um embrulho bonito. Reserve na geladeira por, no máximo, 10 dias e conte para nós o que você achou desta receita! Dica: Retire as trufas da geladeira 30 minutos antes de servir, assim o recheio voltará a ficar cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13342-jeito-facil-de-fazer-trufas-cremosas-deliciosas.html>