TRUFAS DE COCO BEM SIMPLES DE FAZER, RECHEIO PERFEITO E CASQUINHA BEM CROCANTE!

INGREDIENTES

2 xícaras de creme de leite fresco;

3/4 de xícara de coco ralado;

700 g de chocolate branco picado finamente;

500 g de chocolate meio-amargo derretido em banho-maria;

100 g de manteiga amolecida.

MODO DE PREPARO

Misture o creme de leite ao coco ralado.

Leve a ferver em uma panela. Deixe esfriar por 30 minutos e passe em uma peneira, descartando o coco.

Leve o creme para ferver uma segunda vez.

Coloque o chocolate branco em uma tigela e acrescente o creme de leite quente.

Bata até que o chocolate tenha derretido e a mistura esteja homogênea.

Acrescente a manteiga e bata até misturar bem.

Deixe esfriar a mistura, leve à geladeira até gelar.

Com uma colher pequena (de preferência uma colher para fazer bolinhas de frutas) faça bolinhas da mistura de creme do tamanho de cerejas. Mergulhe cada bolinha, rapidamente, no chocolate meio-amargo derretido e depois coloque-a sobre papel-manteiga.

Deixe esfriar até endurecer a cobertura de chocolate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13473-trufas-de-coco-bem-simples-de-fazer-recheio-perfeito-e-casquinha-bem-crocante.html