TRUFAS CREMOSAS DE 15 MINUTOS!

INGREDIENTES

300 g de chocolate branco derretido(s)

1/2 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de leite condensado

1 colher chá de manteiga

1/2 copo de suco de maracujá

1 colher sobremesa de glucose de milho

200 g de chocolate ao leite derretido(s) - para a cobertura

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em banho-maria; Junte os demais ingredientes; Mexa bem até formar uma massa homogênea; Leve à geladeira por 12 horas. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria; Modele as trufas; Banhe-as no chocolate derretido com o auxílio de um garfo; Leve à geladeira por 2 horas e depois armazene em uma bomboniere, embrulhe-as papel laminado OU forminhas de plástico.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13688-trufas-cremosas-de-15-minutos.html