

# TRUFAS CREMOSAS DE LIMÃO, JEITO DIFERENTE DE FAZER... FICAM PERFEITAS!

## INGREDIENTES

500 g de Chocolate GALAK® picado  
100 g de manteiga  
1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite  
meia xícara (chá) de suco de limão  
2 colheres (sopa) de rum  
400 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo

## MODO DE PREPARO

Em uma panela em banho-maria derreta o Chocolate GALAK com a manteiga.

Retire do banho-maria, junte o NESTLÉ Creme de Leite e mexa bem até obter uma massa homogênea.

Adicione o suco de limão e o rum, misture bem e leve à geladeira por cerca de 2 horas.

Despeje o Chocolate NESTLÉ CLASSIC já temperado em forminhas próprias para bombons recheados e vire para escorrer o excesso.

Raspe a superfície com uma espátula e espere secar (se necessário leve à geladeira por alguns minutos).

Coloque o recheio de Galak e cubra com o Chocolate restante.

Raspe a superfície com uma espátula, espere secar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14278-trufas-cremosas-de-limao-jeito-diferente-de-fazer-ficam-perfeitas.html>