

TRUFAS DE MARACUJÁ DE 5 MINUTOS... SUPER DELICIOSAS E FÁCEIS DE FAZER!

INGREDIENTES

Cobertura:

250 gramas de chocolate meio amargo

Recheio

100 gramas de chocolate branco

1/2 caixinha de creme de leite

Suco de 1 maracujá

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria. Basta colocar uma panela com água no fogo. Assim que a água começar a ferver, coloque o recipiente com o chocolate por cima da panela, para que o vapor da água vá derretendo o chocolate lentamente.

Derreta o chocolate branco também. Junte a caixa de creme de leite e o suco de 1 maracujá (bata no liquidificador e passe no coador). Mexa bem. Se ficar muito líquido, basta levar para o congelador por alguns minutinhos até ficar mais firme.

Você vai precisar de uma forma para trufas. Basta colocar o chocolate meio amargo dentro dela e espalhar com a ajuda de uma colher. Leve para o freezer por uns 5 minutinhos até o chocolate firmar e, em seguida, acrescente o recheio de maracujá e cubra novamente com o chocolate. Leve para gelar por pelo menos 30 minutos, desenforme e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14820-trufas-de-maracuja-de-5-minutos-super-deliciosas-e-faceis-de-fazer.html>