

UM JEITO DIFERENTE DE FAZER TRUFAS... VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

400g de chocolate branco picado

1 lata de creme de leite (300g)

1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de creme de leite vazia para medir)

600g de chocolate ao leite fracionado picado

150g de chocolate branco picado

Corante alimentício amarelo a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Adicione o creme de leite, o suco de maracujá e misture com uma colher até ficar homogêneo. Cubra e leve à geladeira por 4 horas. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas.

Pincele forminhas para bombom com o chocolate ao leite derretido, bata as fôrmas e retire o excesso. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 10 minutos.

Repita o procedimento para fazer outra camada de chocolate. Recheie as casquinhas com a trufa de maracujá, usando uma colher pequena, até atingir metade da fôrma. Cubra com o chocolate restante, bata sobre uma superfície e retire o excesso com uma espátula.

Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira até a fôrma ficar opaca. Desenforme e deixe descansar por no mínimo 10 minutos sobre papel-manteiga.

Derreta o chocolate branco para decorar em banho-maria ou no micro-ondas e adicione o corante amarelo, aos poucos, até obter a cor desejada. Com um saco de confeitar com o bico perlê fino, faça riscos sobre as trufas, formando desenhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15621-um-jeito-diferente-de-fazer-trufas-voce-vai-amar-essa-receita.html>