RECEITA DE TRUFA TRADICIONAL ARTESANAL

INGREDIENTES

RECHEIO

500 g de chocolate meio amargo ou ao leite

200g de creme de leite

4 colheres (sopa) de conhaque ou rum

COBERTURA

200 g chocolate meio amargo para banhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Derreta os 500 g do chocolate meio amargo por 1 minuto no micro-ondas, mexa com a espátula e leve por mais 30 seg ou pode derreter o chocolate meio amargo no banho-maria.

Acrescente a caixa de 200g de creme de leite e misture a massa até ficar homogênea.

Junte o conhaque ou Rum e misture bem.

Deixe a massa por no mínimo 6 horas.

Cobertura

Pode fazer em formas ou polvilhar no cacau em pó.

Derreta os 200 g do chocolate meio amargo no micro-ondas por 1 minuto, depois mexa com uma espátula e leve no micro-ondas por mais 30 segundos.

Passe nas formas de trufa o chocolate derretido até cobrir tudo.

Leve ao freezer por uns 5 minutos.

Retire a massa do freezer e as casquinhas da forma. Comece a inserir a massa dentro das casquinhas. Pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13328-receita-de-trufa-tradicional-artesanal.html