

TRUFA DE MARACUJÁ NO COPINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de chocolate
1 lata de leite condensado (395 g)
200 ml (1 caixinha) de creme de leite
4 maracujás
1/2 limão
copinhos de 50 ml

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate nos copinhos, mas, não os encha.

Adicione o chocolate ao seu redor e após fazer isso botar os copinhos no freezer por 10 minutos.

E enquanto isso, bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, os 4 maracujás e esprema o limão.

Bata esses ingredientes ate pegar a consistência de musse de maracujá.

Retire os copinhos da geladeira e encha de musse.

Adicione o resto do chocolate em cima do musse.

Leve os copinhos novamente para o freezer por 10 minutos e espere a trufa ficar durinha.

Retire-a do copo e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17183-trufa-de-maracuja-no-copinho.html>