

TRUFAS DE CHOCOLATE RECHEADAS COM PAÇOQUINHA

INGREDIENTES

- 500 g de cobertura ao leite ou chocolate meio amargo
- 1 xícara de farinha de tapioca granulada (opcional para caso quiser crocante)
- 7 unidades de paçoca 30 g (recheio)
- 1 lata de leite condensado (recheio)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em uma tigela refratária ou numa frigideira normal por 30 segundos.

Retire do fogo e mexa até derreter parcialmente.

Depois coloque novamente na panela com o fogo já desligado por mais 20 segundos.

Agora mexa até derreter totalmente.

Adicione a farinha de tapioca (opcional).

Coloque o chocolate nas forminhas.

Coloque o "chapéu de silicone".

Leve ao congelador por 3 minutos.

Enquanto isso, faça o recheio: triture manualmente a paçoca, misture ao leite condensado e misture tudo até ficar cremoso.

Recheie as trufas e coloque outra camada de chocolate por cima e deixe no congelador por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18756-trufas-de-chocolate-recheadas-com-pacoquinha.html>