

TRUFA DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 kg de chocolate em barra meio amargo (de preferencia que não necessite temperagem)

100 g de chocolate branco (para decorar as trufas)

2 latas de leite condensado

200 g de coco ralado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

forminhas para trufas

papel manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiro em uma panela, adicione as duas latas de leite condensado com o coco e a colher de manteiga, leve ao fogo baixo até que desgrude do fundo da panela espere esfriar.

Derreta o chocolate em banho-maria, molhe as forminhas retire o excesso e leve à geladeira por 5 minutos. Após esse tempo, coloque o recheio e depois feche o fundo da forminha com chocolate, leve ao freezer por 5 minutos e desenforme.

Derreta o chocolate branco e reserve.

Com o papel-manteiga faça um cone coloque o chocolate branco e decore as trufas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19515-trufa-de-beijinho.html>