TRUFA DE GELATINA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de creme de leite

1 caixinha de gelatina em pó (sabor de sua preferência)

2 xícara de chocolate branco derretido

COBERTURA:

Cobertura:300 g de chocolate meio amargo derretido

300 g de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o creme de leite e a gelatina em pó.

Leve ao fogo baixo até que reduza um pouco.

Misture o chocolate branco já derretido nesse creme ainda no fogo.

Retire do fogo e espalhe numa travessa.

Leve à geladeira por 2 horas para esfriar e endurecer um pouco.

Misture o chocolate meio amargo derretido com o chocolate ao leite derretido.

Com o creme já endurecido, faça bolinhas em tamanho médio.

Passe na mistura de chocolates derretidos.

Leve à geladeira até o chocolate endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20348-trufa-de-gelatina.html