

TRUFA BRANCA BATIDA

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco

100 g de creme de leite (1/2 caixinha)

1 colher (sobremesa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banho-maria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado. Mexa bem até derreter completamente (se necessário, volte ao forno até derreter, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate).

Depois que tiver completamente derretido, acrescente o emulsificante, misture bem e leve para a geladeira. Assim que estiver firme e gelado, bata na batedeira por alguns minutos até ela ficar cremosa e aumentar de volume.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21102-trufa-branca-batida.html>