

PANETONE TRUFADO

INGREDIENTES

750 g de panetone

250 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tire o papel do panetone e corte uma tampa, retire o miolo deixando uma borda de 2 cm nas laterais e no fundo.

Esfarele o miolo retirado do panetone e reserve, derreta o chocolate, junte o creme de leite e misture. Acrescente o miolo esfarelado, preencha a cavidade do panetone com essa mistura, tampe e leve a geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22580-panetone-trufado.html>