

TRUFA DE CEREAL

INGREDIENTES

500 g de chocolate amargo ou meio amargo

6 barras de cereal (de sua preferência)

1 caixa de morangos

2 colheres de açúcar

1/2 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Derreta em banho-maria o chocolate e pincele na forminha, leve à geladeira por 5 minutos.

Repita 3 vezes este processo.

Enquanto isto, faça uma calda com os morangos levando-os ao fogo com um pouquinho de água quente e açúcar, mexa até formar uma calda.

Desmanche as barrinhas de cereal com as mãos até formar uma grande pasta de cereal.

Coloque dentro da trufa, ainda na forminha, uma colher de calda de morango e uma colher de cereal.

Para fechar a trufa, coloque chocolate derretido até o fim da forminha.

Leve à geladeira até endurecer.

Para desenformar a trufa, basta virar a forminha na mesa, de preferência com uma proteção de papel manteiga ou plástico filme, para que a mesa permaneça higienizada adequadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/23652-trufa-de-cereal.html>