

BOMBOM TRUFADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

400 g de chocolate branco picado
1 caixa de creme de leite (200 g)
1/2 xícara (chá) de suco de maracujá
margarina para untar
500 g de chocolate ao leite fracionado picado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em banho-maria, misture com o creme de leite, o suco de maracujá e leve à geladeira por 5 horas.

Retire, e com as mãos levemente untadas , modele as trufas.

Derreta o chocolate em banho-maria e, com a ajuda de um garfo, banhe as trufas de maracujá.

Deixe secar sobre papel-manteiga e leve à geladeira por 1 hora.

Retire e coloque em forminhas de papel para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23858-bombom-trufado-de-maracuja.html>