

TRUFÃO DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 tang de maracujá
- 1 barra de chocolate ao leite 500 g
- forminhas para trufão
- embalagem para trufão
- 1 caixinha de creme de leite 200 g

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, creme de leite e o tang no liquidificador.

Coloque o mousse em um recipiente e leve geladeira por 30 minutos.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria e passar a primeira camada nas forminhas.

Após isto, deixe as forminhas na geladeira por 10 minutos.

Retire as forminhas da geladeira e passe a segunda camada do chocolate derretido até que a casquinha fique mais grossa.

Leve à geladeira por mais 10 minutos.

Coloque o mousse nas forminhas e cubra com uma camada do chocolate ao leite para formar a "tampinha".

Leve à geladeira por mais 30 minutos.

Retire a trufa da forminhas após perceber que encontram-se opacas (soltas) e experimente desta delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24574-trufao-de-ovomaltine.html>