

TRUFA ABERTA DE MORANGO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: 2 latas de leite condensado

1/2 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

2 colheres (sopa) de margarina

COBERTURA :

Cobertura : 2 barras de chocolate meio amargo, ou ao leite, mas recomendo meio amargo

1 caixinha de creme de leite (a caixinha pois o creme de leite é sem soro)

RECHEIO:

Recheio: 2 bandejas de morangos picados

MODO DE PREPARO

Na panela derreta a margarina.

Acrescente o leite condensado e o leite, deixe em fogo alto até ferver.

Abaixe o fogo e misture sem parar até dar o ponto de brigadeiro (desgrudar da panela).

Derreta em banho-maria ou no microondas, o chocolate e misture o creme de leite

No fundo da forma, adicione o brigadeiro branco e coloque os morangos picados sobre ele.

Depois adicione o chocolate derretido.

Coloque a sobremesa na geladeira e reserve por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25767-trufa-aberta-de-morango.html>