

TRUFA PAR PERFEITO

INGREDIENTES

MASSA BÁSICA:

Massa Básica:300 g de creme de leite
600 g de chocolate branco picado
110 g ou 6 colheres (sopa) de requeijão cremoso
2 colheres (sopa) queijo parmesão ralado.

CASQUINHA:

Casquinha:1 kg de cobertura sabor chocolate ao leite ou meio amargo

RECHEIO:

Recheio:200 g de goiabada em pedaços

MODO DE PREPARO

MASSA BÁSICA:

Massa Básica:Derreta o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo sempre que parar para não queimar até derreter por completo.

Junte o creme de leite até ficar homogêneo.

Junte o queijo parmesão ralado e o requeijão.

Se quiser leve à geladeira por 3 horas para endurecer um pouco.

CASQUINHA:

Casquinha:Derreta a cobertura sabor chocolate ao leite ou meio amargo conforme instruções da embalagem (eu faço igual ao chocolate branco ali em cima de 30 em 30 segundos).

Com uma colher coloque uma pequena quantidade nas formas de trufas ou bombons.

Bata levemente para retirar as bolhas, gire a forma para cobrir por igual e vire para retirar o excesso.

Coloque na geladeira com a parte aberta para baixo por 5 minutos ou até iniciar a cristalização.

Se você perceber que a casquinha ficou fraca, repita toda a operação novamente.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma tigela pequena de vidro, pegue os pedaços de goiabada e coloque no micro-ondas de 40 em 40 segundos ou até que ela amoleça o suficiente para ficar fácil de rechear.

Espere esfriar um pouco, porque se colocar assim quente ela vai derreter a casquinha novamente.

Coloque a goiabada.

Em cima coloque a massa básica, pode ser com a ajuda de um saco de confeitar ou com colheres de sobremesa (eu prefiro com as colherinhas), até um pouco antes da borda da casquinha.

Finalize com a cobertura sabor chocolate ao leite ou meio amargo. Leve à geladeira para cristalizar.

Se desejar usar chocolate no lugar de cobertura, pode usar, só que tem temperar certinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31706-trufa-par-perfeito.html>