

TRUFA DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

250 g de chocolate meio amargo

½ xícara de creme de leite

2 colheres de sopa de molho de framboesa

1 saco de balinhas de chocolate

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate meio amargo em pequenos pedaços e coloque-o dentro de um recipiente. Ferva o creme de leite em fogo brando e coloque por cima do chocolate

Logo, adicione o molho de framboesa

Deixe a mistura descansar durante 1 hora ou mais a temperatura ambiente até ficar sólida

Use uma colher para dar formato às trufas e ponha-as numa fôrma sobre uma folha de papel manteiga

Se as bolinhas não ficarem bem-feitas, coloque-as no congelador por 15 minutos

Derreta as balinhas de chocolate a banho-maria ou no micro-ondas

Mergulhe as trufas no chocolate derretido e coloque-as sobre uma folha de papel manteiga

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32912-trufa-de-framboesa.html>