

TRUFA DE UVA OU MORANGO PRÁTICA

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate branco
- 2 barras de chocolate meio amargo
- 60/ml de creme de leite de caixinha
- 45 uvas ou morangos (algumas para reserva)

MODO DE PREPARO

Primeiramente derreta 2 barras de chocolate branco em banho-maria ou 1 minuto e 50 no micro-ondas.

Depois de derretido acrescente 60/ml de creme de leite, misture e deixe na geladeira de 35 a 40 minutos. Em seguida lave as uvas ou os morangos e retire a massa da geladeira.

A massa tem que ficar em ponto que você aperte e não grude em seus dedos. Passe em sua mão manteiga sem sal, enrole as uvas/morangos na massa fazendo bolinhas.

Coloque em um prato grande ou papel manteiga e leve à geladeira até ficar durinha.

Depois que a uva estiver na massa e ela estiver dura, derreta 2 barras de chocolate meio-amargo em banho-maria ou micro-ondas por 2 minutos. Aprofunde as bolinhas (uma de cada vez) no reservatório com o chocolate já derretido com a ajuda de uma colher e um garfo.

Coloque em um prato ou compre forminhas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33689-trufa-de-uva-ou-morango-pratica.html>