

TRUFADA DE MORANGO

INGREDIENTES

500 g de chocolate ao leite

500 g de chocolate branco

4 latas de creme de leite

2 caixas de morangos

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite no banho-maria.

Logo após, aqueça um pouco em fogo baixo 2 latas de creme de leite e acrescente o chocolate derretido, misturando até ficar homogêneo, reserve.

Derreta o chocolate branco e também aqueça 2 latas de creme de leite em outra panela, acrescentando o chocolate logo depois e misturando até ficar homogêneo.

Coloque a mistura branca na sua travessa de preferência e por cima os morangos picados.

Leve ao congelador por uns minutos, até endurecer um pouco.

Logo depois, retire a travessa do congelador e coloque o chocolate preto por cima.

Decore como quiser e leve novamente ao congelador, deixando-o lá por uns 20 minutos. Depois, retire do congelador e deixe na geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33906-trufada-de-morango.html>