

TRUFAS COM RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate Harald
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 colher de manteiga
- 2 colheres de chocolate em pó
- forminhas para moldar
- papel filme ou alumínio para enrolar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de cabo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Coloque no fogo em fogo médio. Mexa até o chocolate desgrudar da panela. Em seguida coloque em um prato e coloque para esfriar. Enquanto isso raspe a barra de chocolate com uma faca sem dentes. Coloque no micro-ondas por 2:30. Desligue para mexer e coloque de novo até ficar com uma textura molinha.

Pegue as forminhas e, com uma colher de chá, passe o chocolate da barra nas laterais da forma. Coloque na geladeira por mais ou menos 10 minutos. Tire e coloque o recheio.

Pegue novamente o chocolate da barra e tampe a parte de cima. Coloque novamente na geladeira por 15 minutos.

Primeiro olhe em baixo das formas, se o fundo está branquinho e depois desenforme.

Enrole com papel alumínio ou filme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34408-trufas-com-recheio-de-chocolate.html>