

TRUFAS DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate em barra
- 1 lata de leite condensado
- 1 saquinho de suco ou a fruta sabor maracujá
- 1 lata de creme de leite
- formas de trufas ou bombons

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 20 em 20 segundos.

Depois de totalmente derretido espere esfriar e banhe as forminhas de trufas com o chocolate, de forma que preencha todos os lados.

Bata a forma numa vasilha para retirar o excesso. Leve ao congelador por pelo menos 5 minutos.

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o pó do suco sem adicionar água ou a fruta coada.

Recheie as trufas depois tampe com uma camada de chocolate, passe uma faca grande para tirar o excesso. Leve novamente ao congelador por mais 5 minutos.

Para desenformar basta virar a forma e sai todas trufas.

Embrulhe no papel de trufas ou no papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35520-trufas-de-maracuja.html>