

TRUFAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

1 kg chocolate ao leite, branco ou meio amargo

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

400 g de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de pinga

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate em pedaços miúdos e coloque em uma forma refratária.

Leve ao fogo em banho maria.

Acrescente a manteiga e mexa até tudo ficar bem dissolvido e homogêneo.

Acrescente o creme de leite e mexa até se tornar uma massa escura e mais pesada.

Desligue o fogo. Acrescente o mel e mexa bem. Acrescente a pinga e mexa até incorporar.

Deixe esfriar e leve à geladeira coberto com papel filme.

No outro dia é só forrar formas de truffas com chocolate, deixar secar e acrescentar a massa.

Cobrindo com uma fina camada de chocolate derretido.

Você pode ainda colocar no meio da massa ao fazer as trufas cerejas, geleia de damasco, massa de beijinho e brigadeiro e tudo mais que sua imaginação e gosto permitirem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35866-trufas-deliciosas.html>