

TRUFA DE BRIGADEIRO DA MI

INGREDIENTES

500 g de chocolate ao leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

chocolate granulado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado e o chocolate em pó.

Leve ao fogo mexendo sempre para não queimar.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo e mexa só mais um pouco.

Não pode deixar cozinhar até desgrudar da panela, senão fica muito duro para o recheio.

Deixe esfriar.

Leve o chocolate já picado e em forma de vidro, ao micro-ondas em potencia média por 3 minutos.

Em uma forma de trufa com silicone, coloque uma colher de sopa de chocolate ao leite derretido em cada molde .

Coloque o silicone e a parte de cima e leve à geladeira até endurecer.

Quando estiver duro, retire as duas partes da forma.

Coloque um pouco de chocolate granulado no fundo e encha com o brigadeiro, deixando espaço para cobrir com o chocolate.

Cubra então com chocolate e leve à geladeira até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37173-trufa-de-brigadeiro-da-mi.html>