

# CONE TRUFADO VERDADEIRO

## INGREDIENTES

6 casquinhas de sorvete

1 lata de creme de leite

550 g de chocolate amargo ou meio amargo

2 caixas de morangos

2 colheres de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Derreta em banho maria 300 g do chocolate com 1/2 lata de creme de leite sem soro.

Corte uma das caixas de morangos em pedaços grandes e misture com chocolate derretido com o creme de leite.

Misture bem até ficar bem homogênea.

Coloque o conteúdo dentro das casquinhas.

Derreta o resto do chocolate e passe por todo o interior da casquinhas.

Coloque as casquinha na geladeira por 10 minutos.

Se quiser decore o cone.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37880-cone-trufado-verdadeiro.html>