

TRUFA DE MORANGO DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) margarina
- 1 barra de chocolate ao leite
- 10 morangos médios picados ao meio

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o ovo tirado a pele e a margarina e leve ao fogo baixo.

Vá mexendo até engrossar, desligue o fogo e coloque em uma assadeira.

Deixe dar uma esfriada e coloque o morango lavado e picado ao meio e tirado a folha.

Derreta a barra de chocolate em banho-maria.

Depois que derreter coloque o creme de leite e mexa até juntar.

Coloque por cima dos morangos.

Deixe esfriar e leve à geladeira até gelar.

Pode fazer com uvas também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39491-trufa-de-morango-de-assadeira.html>