

CONE TRUFADO DA MARI

INGREDIENTES

18 casquinhas de sorvete

400 g de chocolate branco

1 colher e 1/2 de pó para sobremesa sabor morango (Mavalério)

200 ml de creme culinário ou creme de leite

200 g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Leve o chocolate branco ao micro-ondas por 2 minutos ou até derretê-lo por completo. Acrescente o creme culinário e misture bem. Acrescente o pó para sobremesa, misture bem e deixe descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos.

Leve metade do chocolate ao leite ao micro-ondas por 1 minuto ou até derreter por completo. Acrescente a outra metade para esfriar o chocolate.

Pegue as casquinhas e coloque uma colher e meia (sobremesa) de chocolate em cada casquinha e espalhe por dentro do cone para formar uma camada de chocolate.

Leve á geladeira por 5 minutos até endurecer o chocolate.

Recheie as casquinhas com o creme de morango, e em seguida cubra o cone com o mesmo chocolate frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40544-cone-trufado-da-mari.html>