RECHEIO PARA TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Base para o recheio:

1 lata de leite condensado;

1 lata de creme de leite;

1 colher (sopa) de margarina;

1 colher (sopa) de trigo;

Sabor Coco:

1 pacote ou 100 gr de coco ralado;

Sabor Brigadeiro:

1/2 xícara de de achocolatado (eu utilizo o Nescau 2.0, pois fica com um gosto mais forte)

Para recheios que necessitem de essências:

2 ou 3 colheres (chá) da essência de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Primeiro misture os ingredientes secos (trigo e coco/achocolatado, para recheios que necessite de essência coloque-a depois do leite condensado e creme de leite e mecha bastante) até que fique homogêneo.

Adicione a margarina e mecha até virar uma farofa.

Adicione os demais ingredientes.

Leve ao fogo por cerca de 15 minutos (o de coco costuma espirrar quando fica bom, já o de brigadeiro sobe um pouco antes de ficar no ponto, os demais sabores você deve ficar atento para não queimar).

Espere esfriar e recheie as trufas ou saboreie como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41269-recheio-para-trufas-de-chocolate.html