TRUFA BRANCA

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco picado

1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de rum ou conhaque

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, leve ao banho-maria o creme de leite com metade de chocolate mexendo até que o chocolate esteja totalmente derretido.

Retire do banho-maria junte o rum e misture bem.

Leve à geladeira por algumas horas ou de um dia para o outro.

Retire a massa da geladeira e forme bolinhas.

Coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga e retorne à geladeira enquanto prepara a cobertura.

Derreta e faça a temperagem do chocolate restante espere ficar a temperatura ambiente e mergulhe as trufas geladas no chocolate derretido.

Escorra o excesso e retorne -as á assadeira sobre o papel manteiga.

Leve para gelar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42836-trufa-branca.html