

TRUFA DE MORANGO COM LEITE CONDESADO

INGREDIENTES

1 kg de chocolate preto, meio amargo (Harald)

Uma lata de leite condensado (pode ser caixinha)

Uma bandeija de morango

Formas para trufas

1 colher de margarina

50 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, a margarina e o leite em uma panela, mexa até desgrudar da panela, tendo a consistência de brigadeiro.

Leve à geladeira.

Derreta o chocolate e coloque nas forminhas.

Derreta o chocolate em pequenas porções e leve à geladeira.

Limpe os morangos

Pegue as forminhas, e coloque o recheio de leite condensado que fizemos anteriormente, e junto mergulhe um morango, e feche com chocolate derretido.

Depois de ter levado a geladeira as trufas já recheadas, é só desenformar e se deliciar.

Lembrando, que não precisa necessariamente ser 1 kg de chocolate, pode ser menos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43099-trufa-de-morango-com-leite-condesado.html>