

OVINHO TRUFADOS

INGREDIENTES

PARA OS OVINHOS:

Para os ovinhos: 400 g de cobertura de chocolate branco

150 ml de creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de vinho branco seco

PARA OS OVINHOS:

Para os ovinhos: 500 g de cobertura de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Comece pelas trufas, leve ao banho-maria a cobertura de chocolate branco, o creme de leite e o vinho branco, mexendo até obter um creme homogêneo.

Espere amornar e leve à geladeira por 3 horas, ou até adquirir consistência firme;

Enquanto isso, prepare os ovinhos, corte a cobertura do chocolate ao leite em pedaços e coloque-os em um refratário.

Leve ao micro-ondas por aproximadamente 3 minutos na potência média mexendo na metade do tempo.

Retire do forno e misture com uma espátula para que o calor da mistura derreta os pedaços restantes passe o chocolate para outra tigela refratária, mexa continuamente resfriando o chocolate por igual.

Você saberá o ponto certo para modelar quando colocar uma porção de chocolate nos lábios e sentir que está frio.

Pincele 4 formas para ovinhos 35 g (8 metades em cada uma) com o chocolate temperado, leve à geladeira para secar.

Repita esse processo até terminar o chocolate, formando casquinhas de espessura média (aproximadamente 3 camadas de chocolate).

Leve as formas à geladeira emborcadas sobre papel alumínio até que fiquem opacas, indicando que os ovinhos estão secos.

Desenforme dando pancadinhas nas fominhas até os ovos soltarem completamente.

Recheie cada forma e embrulhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43714-ovinho-trufados.html>