BOMBOM CASADINHO TRUFADO

INGREDIENTES

1 lata de brigadeiro

1 lata de beijinho

400 g de cobertura de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Com 1 colher (chá), enrole bolinhas e reserve.

Abra com as mãos uma porção de beijinho (cerca de 1 colher de sopa) e coloque no centro uma bolinha de brigadeiro.

Enrole a mistura dando formato de bombom e acomode-os sobre uma superfície forrada com papel-manteiga. Leve à geladeira.

Para banhar e finalizar derreta a cobertura hidrogenada em banho-maria.

Com um garfo, mergulhe cada trufa na cobertura derretida e retire dando algumas batidinhas para eliminar o excesso e obter um banho fino e uniforme.

Coloque sobre a superfície forrada com papel-manteiga e faça arabescos com a própria cobertura.

Espere secar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43947-bombom-casadinho-trufado.html