

TORTA DE TRUFAS PRETA E BRANCA

INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite

1 1/2 caixinhas de creme de leite piracanjuba

400 g de chocolate branco

1 1/2 caixinha de creme de leite piracanjuba

1 caixinha de morangos

MODO DE PREPARO

Pique os morangos, coloque em um refratário.

Leve ao micro-ondas o chocolate ao leite, aproximadamente 2 min retire e acrescente o creme de leite em temperatura ambiente.

Coloque sobre os morangos.

Leve ao micro-ondas o chocolate branco, aproximadamente 2 min retire e acrescente o creme de leite em temperatura ambiente.

Reserve um pouco de morango e chocolate para decorar.

Monte em um refratário morango, chocolate ao leite, chocolate branco e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45128-torta-de-trufas-preta-e-branca.html>