

TRUFAS DE MORANGO COM BEIJINHO DE COCO

INGREDIENTES

2 caixas de morango

1 lata de leite condensado

50 g de coco ralado

1 colher de sopa de manteiga

500 g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Corte os morangos ao meio.

Coloque em uma panela o leite condensado, o coco ralado e a manteiga e misture em fogo baixo até soltar do fundo da panela. Espere esfriar.

Derreta o chocolate em banho-maria (se preferir pode derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos de cada vez, sempre mexendo a cada intervalo).

Pegue a mistura feita do leite condensado e enrole como se fosse beijinho de coco e depois envolva os morangos. Depois de todos envolvidos com o beijinho de coco, mergulhe no chocolate derretido e conserve na geladeira até endurecer. Se preferir pode ser feito em formas de bombons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45272-trufas-de-morango-com-beijinho-de-coco.html>