

CHOCOTONE TRUFADO DO ARTHUR

INGREDIENTES

1 chocotone da marca que preferir

400 gr de chocolate ao leite

1 cx de creme de leite

confeitos para decorar(opcional) pode ser granulado, confete, chocoball

MODO DE PREPARO

Corte a tampa do chocotone e reserve.

Retire todo o miolo deixando apenas uma borda fina.

esfarele o miolo retirado e reserve.

Derreta o chocolate e adicione o creme de leite (reserve 4 colheres de sopa desta mistura para cobrir a tampa).

Em seguida coloque o miolo esfarelado e misture bem.

Coloque esta mistura dentro do chocotone e cubra com a tampa.

Passe a calda reservada por cima da tampa cobrindo onde foi cortado, não é necessário retirar o papel que envolve o chocotone.

Espalhe os confeitos por cima, aguarde secar um pouco e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45449-chocotone-trufado-do-arthur.html>