

TORTA TRUFADA BRANCA E PRETA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 gramas de chocolate meio amargo picado

1/2 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de chá de casca de laranja ralada fininha somente para a trufa preta

1 colher de (chá) de essência de baunilha Para a trufa branca só substitua o chocolate por chocolate branco

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate no microondas depois de derretido, adicione o creme de leite coloque um pouco dessa massa de trufa num saco de confeitar e o restante na base da massa de biscoito.

Faça o mesmo com a trufa branca se quiser mesclar a torta como eu fiz, se preferir faça só com um sabor.

Depois de pronta leve a geladeira que o recheio fica durinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45593-torta-trufada-branca-e-preta.html>