

TRUFÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

PARA A BASE:

Para a base: 200 g de bolacha tipo maizena
2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de morango bem maduros
2 latas de leite condensado
4 colheres de margarina sem sal

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate meio amargo
2 caixinhas de creme de leite
morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (Ganache): Derreta o chocolate em banho-maria.
Adicione o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque os morangos inteiros sem cabos e secos na base, acrescente o creme por cima dos morangos, logo cubra com o ganache.
Decore com morangos deixando a ponta para cima.
Deixe na geladeira de um dia para o outro, pode ser servido no mesmo dia, mas se tiver paciência será recompensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46927-trufao-de-morango.html>