

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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/46927-trufao-de-morango.html>