

TRUFAS DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 250 g morangos maduros
- 200 g cereja em calda
- 200 g chocolate em barra meio amargo
- 200 g chocolate em barra ao leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
- 50 ml de conhaque

MODO DE PREPARO

Corte os morangos e as cerejas em pedaços bem pequenos.

Em uma panela pequena com fogo baixo coloque o açúcar e as frutas junto com o conhaque e mexa até se tornar uma calda grossa e deixe esfriar por 5 minutos.

Pique o chocolate meioamargo e derreta em banho-maria ou no micro-ondas como preferir.

Junte o chocolate meio amargo derretido com a calda e leve à geladeira para descansar até ficar com a consistência de um tipo de "brigadeiro", aproximadamente 1 hora.

Pegue a mistura do chocolate com as frutas e faça 10 bolinhas.

Pique o chocolate ao leite e derreta em banho-maria.

Banhe as bolinhas no chocolate com o auxílio de um palito, deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47718-trufas-de-frutas-vermelhas.html>