TRUFA DE GELATINA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

1 kg de chocolate ao leite

1 pacotinho de gelatina de maracujá

1 lata de leite condensado

forma de chocolate

saquinho para embrulhar

fita para decorar

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro coloque o leite condensado, a gelatina, mexa e leve ao micro-ondas por cerca de 2 minutos, em potência média, pare de 1 em 1 minuto para mexer.

Mexa e leve novamente por mais 2 minutos, deixe esfriar.

Derreta o chocolate no micro-ondas por partes, cada parte eu coloco 1 minutos e meio no micro-ondas, mexa para que fique cremoso, passe um pouco nas forminhas leve ao congelador.

Deixe 5 minutos, retire e recheie.

Cubra com mais um pouco de chocolate e leve novamente para o congelador por mais 5 minutos.

Desenforme e arrume nos saquinhos e faça um lindo laço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48363-trufa-de-gelatina-de-maracuja.html