# TRUFA DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE DOCE DE COCO

## INGREDIENTES

### TRUFA:

Trufa:1 kg de chocolate ao leite Harald

### RECHEIO:

Recheio:2 caixinhas de leite Moça

1 pacote pequeno de coco ralado úmido

### COBERTURA:

Cobertura:1 barra pequena de chocolate branco

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo baixo o leite Moça até começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo, junte o coco, misture bem e deixe esfriar.

### TRUFA:

Trufa:Quebre a barra de chocolate em pedaços pequenos. Coloque em um refratário seco e leve ao microondas em potência média por 1 minuto.

Se for até a potência 10 coloque na 5.

Abra, mexa bem com uma colher de pau e leve novamente ao microondas por mais 30 segundos, mexa bem e se precisar retorne ao micro-ondas até que esteja totalmente derretido.

Deixe esfriar e coloque nas forminhas para trufa.

Leve a geladeira até endurecer.

Recheie, cubra com o chocolate derretido e leve novamente a geladeira para endurecer. Desenforme com cuidado e decore com o chocolate branco derretido.

Dica: derreta o chocolate em porções pequenas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49305-trufa-de-chocolate-com-recheio-de-doce-de-coco.html