

TRUFA CREMOSA COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 150 g de chocolate em barra ao leite picado
- 150 g de chocolate em barra meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite com soro
- Morangos a vontade, no mínimo 10 grandes
- rum ou essência de rum (opcional)

MODO DE PREPARO

Colocar os chocolates picados em uma travessa para microondas (de preferência de vidro) e derreter na potência média, mexendo a cada 30 segundos (em aproximadamente 2 minutos ele estará todo derretido).

Depois de derretido, acrescentar o creme de leite com soro e mexer até ficar homogêneo.

Acrescentar rum ou a essência à massa (opcional).

Colocar em uma travessa ou em porções individuais e esperar esfriar.

Decorar com pedaços de morango sobre o doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49474-trufa-cremosa-com-morangos.html>