

TRUFA DE CHOCOLATE SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de leite em pó
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de achocolatado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione o açúcar, água e o leite em pó e bata por uns 5 minutos.

Em uma panela adicione a margarina e achocolatado em pó e deixe ferver até desgrudar do fundo da panela.

Coloque o brigadeiro na geladeira durante 10 minutos.

Em um recipiente adicione o chocolate meio amargo e coloque derreter, em banho maria ou no micro-ondas.

Unte as forminhas de trufas com margarina

Passa nas forminhas o chocolate derretido e deixe no congelador por 12 minutos.

Com o chocolate firme nas forminhas adicione o brigadeiro como recheio da trufa e tape o fundo da trufa com o chocolate, deixando no congelador por mais 10 minutos.

Desenforme as trufas e está pronta para comer.

Se desejar enfeite-as com chocolate branco derretido.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50539-trufa-de-chocolate-sem-leite-condensado.html>