

CREME TRUFADO DE MARACUJÁ COM FRUTAS

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco

1 caixa de creme de leite

6 colheres de sopa de suco concentrado de maracujá (ou o suficiente para para não deixar muito mole)

250 g de morango picado

250 g de banana picada

MODO DE PREPARO

Picar o chocolate em um refratário de vidro e levar ao micro-ondas em potência média, por 5 minutos, retirando aos 3 minutos para dar uma mexida.

Cuidado para não queimar o chocolate. Mexa vagorosamente, para ajudar a derreter. Após estar totalmente derretido, misture bem e coloque o creme de leite. Misture. Logo depois coloque o suco. Deve ficar com uma consistência não muito mole. Leve a geladeira por pelo menos 4 horas, para dar ponto.

Pique o morango e a banana, misture e coloque um pouco das frutas em taças, e coloque um pouco da trufa por cima.

Pode-se comer também com bolos simples (cenoura, fubá ou pão-de-ló) ou com frutas ao seu gosto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51491-creme-trufado-de-maracuja-com-frutas.html>