

TRUFINHA DE MORANGO E BEIJINHO

INGREDIENTES

20 morangos médios

1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

2 colheres de manteiga

100 g de coco ralado

1 barra e meia de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Lave os morangos com cuidado para não amassar e deixe-os secar.

Coloque em uma panela média e fria o leite condensado, creme de leite, a manteiga e mexa em fogo médio até começar a soltar do fundo da panela.

Coloque o coco ralado e continue mexendo até que a massa esfrie.

Faça bolinhas com o docinho branco e coloque um morango dentro de cada bolinha até os morangos acabarem e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, espeta as bolinhas em um palito de dente, passe na calda de chocolate e deixe secar!

A mesma receita pode ser feita com uvas grandes e sem sementes ou somente com beijinho ou brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52951-trufinha-de-morango-e-beijinho.html>