TRUFA DE ABACAXI COM HORTELÃ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:500 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite

MASSA:

Massa:500 g de chocolate branco

150 ml de creme de leite

3 balas de hortelã

folhinhas de hortelã

1 colher de sopa de conhaque

1 abacaxi pequeno sem casca picado

1 xícara chá de açúcar

1 colher sopa de amido de milho dissolvido na água

MODO DE PREPARO

TRUFA:

Trufa:Derreta a cobertura em banho-maria ou micro-ondas e reserve. Coloque o creme de leite em uma panela, junte as balas e as folhinhas de hortelã amassadas e deixe ferver.

Retire, coe, misture com o chocolate branco e por último o conhaque.

Leve à geladeira 6 a 8 horas.

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:Coloque o abacaxi picado e o açúcar em uma panela e leve ao fogo, deixa cozinhar, acrescente o amido dissolvido e cozinhe até secar todo o líquido.

Retire e deixe esfriar.

Retire a massa da trufa da geladeira e recheie com o doce, banhe na cobertura de chocolate derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53535-trufa-de-abacaxi-com-hortela.html