

TRUFA ABERTA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 colher de margarina
- 1 caixinha de morangos ou fruta de sua preferência
- 500 g de chocolate em barra (preferencialmente meio amargo)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite condensado e a margarina em um refratário (alto) e coloque-os no micro-ondas por aproximadamente 5 minutos (parando de 1 em 1 minutos ou até que a mistura levante fervura).

Quando a mistura atingir ponto de brigadeiro está pronto. Após tirar a mistura do micro-ondas acrescentar uma lata de creme de leite.

Enquanto esfria o creme de leite condensado, forre taças ou formas de sua preferência, com morango cortado ao meio (ou outra fruta, uva fica ótimo também). Depois de forrado o refratário com a fruta, acrescente o creme de leite condensado em cima.

COBERTURA:

Cobertura: No micro-ondas coloque a barra de chocolate por aproximadamente 1 minuto, retire do micro-ondas e bata com um garfo, para que derreta por completo.

Depois de derretido por completo o chocolate, acrescente o outro creme de leite, que deverá formar um ganache de chocolate.

Cubra a forma onde está o creme de leite condensado. Use a fruta que desejar para enfeitar em cima, como um morango em leque.

Leve à geladeira por 2 horas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54693-trufa-aberta.html>