

TRUFA DE MOUSSE

INGREDIENTES

600 g de cobertop bel branco ao leite ou meio amargo

300 g de creme de leite

1/4 de xícara de (chá) de rum ou conhaque

2 colheres de (chá) de emulsificante para sorvete

MODO DE PREPARO

Derreta o cobertop Bel com o creme de leite, mexer e juntar á bebida.

Esfriar e colocar na batedeira com o emulsificante e bater por cerca de 8 minutos ou até obter uma mistura leve e aerada.

Usar uma forminha para modelar trufas e formar casquinha usando 500 g de COBERTOP BEL BRANCO, AO LEITE ou MEIO AMARGO derretido.

Recarregar com a trufa mousse, fechar com o cobertop bel derretido.

Secar desenformar e embalar em papel chumbo com celofane.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55288-trufa-de-mousse.html>