

TRUFAS DE CHOCOLATE LOW CARB SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
200 g de chocolate amargo 70%
1 colher de essência de baunilha
cacau em pó 100% a gosto

MODO DE PREPARO

Quebre as barras de chocolate em pedaços pequenos e reserve em um recipiente, preferencialmente de vidro

Leve o creme de leite batido ao fogo brando e cozinhe sem deixar ferver, mexendo levemente

Adicione o creme de leite ainda quentinho ao chocolate

Aguarde alguns instantes para o chocolate derreter então mexa até ficar cremoso

Espere esfriar um pouco e leve à geladeira por 2 horas

Faça bolinhas com as mãos e passe

Coloque em uma forma e deixe na geladeira por no mínimo 3 horas

Consumir em no máximo uma semana

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11158-trufas-de-chocolate-low-carb-superfacil.html>