

TRUFAS DE CAIPIRINHA DELICIOSAS! VEJA COMO FAZER!

INGREDIENTES

MASSA:

500 g de chocolate branco puro

Raspas de 1 limão

Suco de 1 limão concentrado

100 ml de creme de leite sem soro

1/2 xícara de cachaça ou vodka

COBERTURA:

500g de chocolate branco ou meio amargo para cobertura

MODO DE PREPARO

Leve ao micro-ondas (de 1 em 1 minuto pare para mexer) todos os ingredientes da massa.

Ou derreta em banho-maria.

Se preferir raspe o chocolate para facilitar o derretimento.

Após derreter todos os ingredientes, mexa até ficar uma consistência bem cremosa.

Leve à geladeira por 12 horas (de um dia para o outro) ou ao freezer, por aproximadamente 3 horas.

Retire da geladeira ou do freezer e faça pequenas bolinhas.

Leve novamente à geladeira por 30 minutos para facilitar ao banha-las.

Derreta o chocolate para cobertura (branco ou meio amargo) no micro-ondas ou em banho-maria e banhe as bolinhas.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dicas: Caso queira pode-se fazer em forminhas de acetato própria para bombom em formato de trufa, assim ele será um bombom trufado, porém também fica uma delícia, não vai alterar em nada na receita, somente na forma da trufa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12985-trufas-de-caipirinha-deliciosas-veja-como-fazer.html>