

TRUFAS DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 kg de chocolate em barra meio amargo (de preferencia que não necessite temperagem)

100 g de chocolate branco (para decorar as trufas)

2 latas de leite condensado

200 g de coco ralado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

forminhas para trufas

papel manteiga

MODO DE PREPARO

Primeiro em uma panela, adicione as duas latas de leite condensado com o coco e a colher de manteiga

Leve ao fogo baixo até que desgrude do fundo da panela espere esfriar

Derreta o chocolate em banho

Após esse tempo, coloque o recheio e depois feche o fundo da forminha com chocolate, leve ao freezer por 5 minutos e desenforme

Derreta o chocolate branco e reserve

Com o papel

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4307-trufas-de-beijinho.html>