

Receita: TRUFA DE PAÇOQUITA

A receita de trufa mais fácil do mundo e ainda por cima, de Paçoquita. Acho que você não precisa de mais nenhuma motivo pra ir logo pra cozinha preparar, né? Simbora, meu povo!

TRUFA DE PAÇOQUITA

INGREDIENTES:

- 6 Paçoquitas
- 2 latas de leite condensado
- 50 g de manteiga sem sal
- 500 g de chocolate meio amargo picado

PREPARO:

Desmanche as Paçoquitas e reserve. Em uma panela já quente, derreta a manteiga e coloque o leite condensado e as Paçoquitas desmanchadas. Mexa até o ponto de brigadeiro, quando a massa começa a soltar do fundo da panela. Retire da panela e leve à geladeira. Quando estiver frio, enrole as bolinhas. Derreta o chocolate em banho-maria, passe as bolinhas no chocolate derretido e leve novamente à geladeira. As trufas podem ser embaladas como bombons ou servidas em um lindo pote para decorar.