

Trufa Crocante com Morango

15 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

papel manteiga

Massa:

2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
300 g Creme de Leite sem soro
400 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
1 pacote de Confeitos

Recheio:

2 caixas de Morangos limpos e sem folhas
400 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker

1 Massa e Recheio:

Em uma panela, aqueça em fogo médio o creme de leite, desligue antes de ferver. Adicione a Cobertura sabor chocolate ao leite **Dr. Oetker** picada, o Aroma Baunilha **Dr. Oetker** e misture até ficar homogêneo. Deixe esfriar, adicione 3 colheres (sopa) de Confeito Color Bolinhas **Dr. Oetker** e misture na massa. Cubra a massa com filme PVC, leve à geladeira até endurecer (em média 4h ou por uma noite). Com uma colher, pegue uma porção, abra a massa, coloque um morango no meio e modele bolinha. Posicione as trufas sobre uma folha de papel manteiga e mantenha refrigerado até o momento de banhar na cobertura.

2 Cobertura:

Derreta a Cobertura conforme as instruções da embalagem. Polvilhe o Confeito Color Bolinhas **Dr. Oetker**. Depois de secas, coloque-as em forminhas de papel.