

Trufa de Maria Mole

25 porções



Fácil de preparar

● ● ● up to 180 Min.



Ingredientes:

Trufa de Maria Mole:

Fôrma para chocolate
1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker
1 ¼ xícaras chá de Água Fervente
1 xícara chá de Açúcar
400 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
Coco Ralado Dr. Oetker
25 pedaços wafers

1 Maria Mole:

1. Misture 250ml (1 1/4 xícara de chá) de água fervente ao conteúdo deste pacote e mexa até dissolver.
2. Adicione 125g (1 xícara de chá) de açúcar e bata em velocidade máxima na batedeira até adquirir consistência de suspiro (cerca de 20 minutos). Reserve.

2 Trufa:

1. Derreta o chocolate picado de 30 em 30 segundos no micro ondas mexendo entre os tempos ou derreta em banho maria.
2. Coloque em forminhas para chocolate no tamanho desejado e escorra o excesso.
3. Leve a geladeira e repita a operação para ter uma casquinha mais resistente.
4. Complete a cavidade com a maria mole até quase o topo, coloque um disquinho de wafer e cubra com o chocolate para fazer o fechamento. Leve à geladeira até ficar esbranquiçada e soltar. Se desejar decore com coco ralado

Dica: Pode usar copinho descartável de cafezinho se não tiver a forminha.