

TRUFAS CHEESECAKE DE MORANGO

Ingredientes: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 50g de cream cheese, 50g de geléia de morango, 03 biscoitos maizenas triturados, 400g de chocolate branco fracionado para fazer as casquinhas.

Modo de preparo: Fazer as casquinhas e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o cream cheese, a geléia e o biscoito triturado. Deixar descansar até ficar consistente e rechear as casquinhas.

TRUFAS CHEESECAKE DE MARACUJÁ

Ingredientes: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 50g de cream cheese, 50g de geléia de maracujá, 03 biscoitos maizenas triturados, 400g de chocolate branco fracionado para fazer as casquinhas.

Modo de preparo: Fazer as casquinhas e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o cream cheese, a geléia e o biscoito triturado. Deixar descansar até ficar consistente e rechear as casquinhas.

