

Trufas de Chocolate e Coco

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

250gr bolachas Maria
1/3 chávena cacau
1/4 chávena de coco ralado
1 lata leite condensado

Preparação:

Num processador, coloque as bolachas e triture.
Coloque o preparado num recipiente, adicione o cacau, o coco e misture.
Faça um buraco no meio e adicione o leite condensado, misturando bem.
Coloque no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
Com a ajuda de uma colher de sobremesa, faça pequenas bolas.
Se desejar, cubra com cacau em pó, coco ou calda de chocolate.

Mantenha-as guardadas no frigorífico.