

RECEITA:

Biscoitos Trufados



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
15 unidades



INGREDIENTES

• 180 g de Cobertura Branca

Genuine Confeitaria

• 25 g de creme de leite

Montagem:

• 30 biscoitos maltados redondos

• 300 g de Cobertura Meio

Amarga Genuine Confeitaria

• Confeitos coloridos



MODO DE PREPARO

- 1 - Derreta a Cobertura Branca Genuine Confeitaria e o creme de leite no micro-ondas ou no banho-maria.
- 2 - Mexa com uma espátula de silicone até ficar homogêneo. Reserve.
- 3 - Coloque em um saco de confeitar com bico liso e utilize na montagem.
- 4 - Coloque a ganache em 15 biscoitos e feche com os biscoitos restantes, obtendo 15 biscoitos recheados.
- 5 - Derreta a Cobertura Meio amarga Genuine, banhe os biscoitos e decore com os confeitos.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br