

## 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](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)