



Recheio trufado de Maracujá para Panetone.

www.receitasdafia.com/receitas/recheio-trufado-de-maracuja-para-panetone

Delicioso Recheio Trufado de Maracujá para rechear Panetones. Confira a receita passo a passo!

Recheio trufado de Maracujá para Panetone.

 20 min

 1 porção

Ingredientes

- 300 g de [chocolate branco](#) derretido
- 2 colheres de sopa de [leite condensado](#)
- 1/2 caixinha de [creme de leite](#)
- 1/2 copo de suco de [maracujá](#) concentrado
- 1 colher chá de manteiga
- 1 colher sobremesa de glucose de milho

Modo de Preparo

1. Pique o chocolate e coloque em uma vasilha de vidro, leve ao microondas para derreter de 30 em 30 seg. misturado bem.
2. Retire do microondas e acrescente os outros ingredientes, mexa para incorporar bem os ingredientes.
3. Leve a geladeira. Após ficar consistente retire da geladeira e recheie o panetone.

www.receitasdafia.com