

# Trufa de Oreo



Trufa de Oreo

## Ingredientes

1 pacote (144g) de Oreo

80g de cream cheese

150g de chocolate ao leite para cobrir

## Modo de preparo

Em um processador bata os biscoitos (com o recheio) até formarem uma farofa homogênea.

Acrescente o cream cheese e junte os dois ingredientes com as mãos amassando, até formar uma massa homogênea.

Faça bolinhas (eu fiz do tamanho de brigadeiros de festa e deu cerca de 20 unidades) e leve ao congelador por cerca de 30 minutos.

Pique o [chocolate](#) e derreta-o em banho-maria, ou no micro-ondas (use a potência de 50% e vá colocando de 1 em 1 minuto, mexendo nos intervalos, até derreter).

Passe as bolinhas no chocolate e coloque sobre um plástico ou papel manteiga e leve por cerca de 20 minutos a geladeira.

## **Trufa de Oreo**