

BARRA DE CHOCOLATE TRUFADA DE CHOCOTONE

Ingredientes (Barra de chocolate): 300g de chocolate meio amargo ou ao leite derretido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, colocar nas forminhas próprias e levar à geladeira.

Recheio – 1ª parte (Trufa)

Ingredientes: 200g de chocolate ao leite, 100g de creme de leite, essência de pão de mel.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e a essência.

Recheio – 2ª parte

Ingredientes: 1 panetone ou chocotone cortado em fatias.

Montagem: Rechear a barra de chocolate com a trufa, colocar as fatias de panetone e cobrir com chocolate derretido. Levar à geladeira.

