

TRUFAS PORTUGUESAS DE NATA

INGREDIENTES: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de leite em pó, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor nata, 300g de chocolate meio amargo para fazer as casquinhas).

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite em pó, o pó para sorvete e misturar bem. Fazer as casquinhas com chocolate meio amargo e recheá-las.

TRUFAS DE VINHO E UVA PASSA

INGREDIENTES: 300g de chocolate ao leite, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de vinho, ½ xícara (chá) de uva passa, 1 colher (sopa) de glucose, 400g de chocolate meio amargo (para fazer as casquinhas).

MODO DE FAZER: Colocar as passas de molho no vinho e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o vinho e as passas. Deixar descansar. Fazer as casquinhas com o chocolate meio amargo e recheá-las.