

TRUFA CAPUCCINO

INGREDIENTES: 400g de chocolate ao leite (para as casquinhas), 300g de chocolate ao leite, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite condensado, 1 colher (sobremesa) de café solúvel..

MODO DE FAZER: Misturar o café com o leite condensado e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite condensado com o café e rechear as casquinhas.

TRUFA DE MANJAR DE COCO

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo (para as casquinhas), 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite de coco, 50g de ameixas picadinhas.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite de coco e as ameixas. Rechear as casquinhas.

TRUFAS DE BRIGADEIRO CROCANTE

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo (para as casquinhas), ½ lata de leite condensado, 50 ml de creme de leite, 50g de chocolate ao leite, 50g de crocante de amendoim.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate ao leite até ficar um creme. Deixar esfriar e colocar o crocante. Rechear as casquinhas.

CROCANTE DE AMENDOIM

INGREDIENTES: 50g de amendoim triturado, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o amendoim com o açúcar. Assim que caramelizar, colocar a manteiga. Espalhar numa assadeira, deixar esfriar, tritura e adicionar no recheio. Fazer as casquinhas de chocolate e recheá-las.