

TRUFAS ABERTAS

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, formas BWB (para fazer as casquinhas).

RECHEIO 1: 300g de chocolate branco, 1\2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de glucose, 1 colher (sopa) de pó sabor morango.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a glucose, o pó sabor morango e reservar.

RECHEIO 2: 300g de chocolate meio amargo, 1\2 caixa de creme de leite, 100g de doce de leite, 1\2 xícara (chá) de chocolate granulado.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o doce de leite. Misturar bem e acrescentar o chocolate granulado.

RECHEIO 3: 300g de chocolate branco, 1\2 caixa de creme de leite, geléia de maracujá.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, misturar o creme de leite e em seguida, a geléia de maracujá.