

TRUFA DE NATA

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, ao leite ou branco (para fazer as casquinhas), 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor nata, 1 colher (sopa) de glucose.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a glucose e o pó para sorvete. Deixar descansar, fazer as casquinhas e rechear

TRUFA DE MORANGO

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, ao leite ou branco (para fazer as casquinhas), 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango ou geléia de morango, 1 colher (sopa) de glucose.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a glucose e o pó para sorvete. Deixar descansar, fazer as casquinhas e rechear.

TRUFA CROCANTE

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo (para fazer as casquinhas), 300g de chocolate meio amargo, 1/2 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de glucose, 1 xícara (chá) de crocante de amendoim.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a glucose e o crocante de amendoim. Deixar descansar, fazer as casquinhas e rechear.

CROCANTE DE AMENDOIM

INGREDIENTES: ½ xícara (chá) de amendoim, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo o açúcar e o amendoim até começar a caramelar. Acrescentar a manteiga, tirar do fogo e colocar para esfriar.