

TRUFAS DE CROCANTE DE AMENDOIM

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, 1 xícara (chá) de crocante de amendoim, 1 colher (sopa) de conhaque, 400g de chocolate meio amargo para fazer as casquinhas.

Modo de preparo: Fazer as casquinhas e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o conhaque e o crocante de amendoim. Deixar descansar até ficar consistente e rechear as casquinhas.

TRUFAS DE COCO

Ingredientes: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 xícara (chá) de doce de coco, 1 colher (sopa) de conhaque ou rum, 400g de chocolate branco para fazer as casquinhas.

Modo de preparo: Fazer as casquinhas e reservar. Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o conhaque ou o rum e o doce de coco. Deixar descansar até ficar consistente e rechear as casquinhas.