

TRUFA TRADICIONAL

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de conhaque.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o conhaque. Deixar endurecer para usar.

TRUFAS RECHEADAS

INGREDIENTES: 1 xícara (chá) de leite em pó, ½ xícara (chá) de açúcar impalpável, 100ml de leite condensado, 100g de cerejas.

MODO DE FAZER: Misturar o leite em pó, o açúcar e o leite condensado. Deixar descansar, enrolar 1 cereja na massa de trufa e banhar no chocolate.

TRUFA CONE

INGREDIENTES: 400g de chocolate meio amargo, ao leite ou branco para fazer os cones.

RECHEIO DE COCO: 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de coco ralado, 1¼ xícara (chá) de leite condensado.

MODO DE FAZER: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite condensado, o coco ralado e misturar bem. Recheiar os cones e passar no coco ralado.