



29/03/2016

Bombom de brigadeiro de caramelo toffe

Ingredientes:

- 200 g de chocolate ao leite
- 100 g de doce de leite tradicional
- 20 g de chocolate em pó 50% cacau
- 5 g de margarina sem sal
- * 30gr caramelo
- * 1 colher (sopa) essência de baunilha

Para as casquinhas:

- 300g de chocolate meio amargo fracionado;
- Forma de silicone da BWB. (forma de coração)
- **Modo de Preparo:** Derreta o chocolate ao leite e num boll misture todos os ingredientes e mexa com um fuê E reserve. Derreta o chocolate e preencha as forminhas de trufa da BWB. Leve à geladeira por 1 minuto, coloque o recheio e cubra com chocolate e ponha novamente na geladeira por mais 2 minutos, desenforme. Decoração em aula.

Brigadeiro trufado de ovo maltine

Ingredientes:

- 300 g de chocolate branco
- 100 g leite condensado
- 60gr de ovo maltine
- 5 g de margarina sem sal
- * 100gr de leite em pó

Para as casquinhas:

- 300g de chocolate meio amargo fracionado;
- Forma de silicone da BWB. (forma de coração)
- **Modo de Preparo:** Derreta o chocolate branco e num boll misture todos os ingredientes e mexa com um fuê E reserve. Derreta o chocolate e preencha as forminhas de trufa da BWB. Leve à geladeira por 1 minuto, coloque o recheio e cubra com chocolate e ponha novamente na geladeira por mais 2 minutos, desenforme. Decoração em aula.

Culinarista : Edizione Lima.