

TRUFA DE CAFÉ

INGREDIENTES - 300 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 100 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL, 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE PASTOSO, 1 COLHER DE SOPA DE LICOR DE CHOCOLATE.

PREPARO - DISSOLVER O CAFÉ NO CREME DE LEITE AQUECIDO, DEPOIS DERRETER A COBERTURA E JUNTAR AO CREME DE LEITE, ACRESCENTAR O DOCE DE LEITE E O LICOR. MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO TRUFADO.

TRUFA MENTOLADA

INGREDIENTES - 300 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 150 G. DE CREME DE LEITE, 10 ML DE LICOR DE MENTA, 10 PASTILHAS DE MENTA TRITURADAS, CORANTE PARA CHOCOLATE VERDE O QUANTO BASTE.

PREPARO - DERRETER A COBERTURA E JUNTAR O CORANTE, O CREME DE LEITE E OS DEMAIS INGREDIENTES, MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO PARA RECHEIO TRUFADO.

TRUFA CÍTRICA DE DAMASCO

PARA O DOCE DE DAMASCO : 300 G. DE DAMASCO PICADO, 1 XÍCARA DE CHÁ DE SUCO DE LARANJA, 1 COLHER DE SOPA DE SUCO DE LIMÃO, 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR.

PREPARO - LEVAR TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO ATÉ REDUZIR E VIRAR UM DOCE. AMASSAR COM UM GARFO E RESERVAR.

PARA TRUFA : 400 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, 150G. DE CREME DE LEITE GELADO, 1 COLHER DE SOPA DE BEBIDA DESTILADA.

PREPARO - DERRETER A COBERTURA E JUNTAR O CREME DE LEITE E A BEBIDA, MISTURAR BEM E ACRESCENTAR O DOCE RESERVADO. APLICAR COMO RECHEIO DAS TRUFAS OU ENROLAR E BANHAR.