

A VERDADEIRA TRUFA CREMOSA, AVELUDADA E DELICIOSA! SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

200 g de chocolate amargo (70% cacau)
100 ml de nata / creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) de licor (Irish Cream, café ou chocolate)
½ xícara de cacau em pó, sem açúcar

MODO DE PREPARO

Pique finamente o chocolate, coloque em uma tigela e reserve.

Em uma panela coloque a nata e aqueça em fogo baixo até começarem a aparecer algumas bolhas na lateral da panela e desligue o fogo.

Acrescente a manteiga e mexa até derreter.

Despeje a mistura quente sobre o chocolate e mexa até que ele fique completamente derretido e misturado com o creme de leite.

Adicione o licor escolhido, cubra o recipiente e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas.

Forre uma forma com papel vegetal.

Polvilhe cacau nas mãos e comece a moldar as trufas, a medida para cada trufa pode ser uma colher de chá.

Molde-as trabalhando rapidamente, rolando-as pela palma da mão.

Acomode-as sobre o papel vegetal.

Caso a mistura de chocolate começar a ficar muito pegajosa em função da temperatura ambiente, leve-a de volta para a geladeira por alguns minutos e depois volte a enrolar as trufas.

Com todas as trufas moldadas, cubra a forma com filme plástico e leve para a geladeira por aproximadamente 20 minutos.

Coloque o cacau em uma tigela pequena, acomode uma trufa por vez na tigela e agite, girando para que toda a superfície fique revestida pelo cacau.

Coloque as trufas em um recipiente fechado na geladeira e depois de 30 minutos agite-as delicadamente para remover o excesso de cacau.

Sirva em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15532-a-verdadeira-trufa-cremosa-aveludada-e-deliciosa-super-facil-de-fazer.html>