



Trufas de chocolate

ingredientes

35 porções

- . 200 ml de natas
- . 800 gr de chocolate meio amargo picado
- . 1 chávena de chá de chocolate em pó
- . 100 gr de manteiga
- . 2 colheres de sopa de conhaque

preparação

Aqueça as natas em banho-maria. Junte metade (400g) do chocolate meio amargo, mexendo até obter uma pasta homogénea.

Retire do banho-maria e misture o chocolate em pó.

Junte a manteiga à temperatura ambiente e o conhaque.

Misture e leve à geladeira por cerca de 24 horas.

Faça bolinhas, derreta o chocolate restante em banho-maria.

Deixe arrefecer um pouco (até ficar morno) e mergulhe as trufas, uma a uma.

Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel de alumínio e leve para refrescar por cerca de 1 hora.

Passa pelo chocolate em pó e coloque em formas de papel ou de alumínio e conserve-as em local fresco.

