

TRUFAS DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 40 TRUFAS

400g de chocolate em tablete picado grosseiramente
180g de açúcar
200 ml de natas para bater
1 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
3 colheres de sopa bem cheias de whisky ou de rum
Cacau magro em pó
Forminhas de papel frisado



Tempo de preparação: 40 minutos + 3 horas
Custo: 5.30 € | Custo por trufa: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/trufas-chocolate-41611/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume 125 ml de água e o açúcar. Mexa e deixe ferver em lume forte até que fique ponto de caramelo.
 2. Quando o caramelo estiver escuro, baixe o lume e adicione as natas com muito cuidado. Mexa energeticamente até que tudo fique bem misturado. Junte a manteiga e o chocolate picado. Logo que adicione o chocolate, apague o lume. Mexa muito bem até que fique um creme homogéneo. Por fim, misture o whisky.
 3. Depois de tudo bem misturado, divida o creme por 2 pratos de sopa. Guarde os pratos no frigorífico aproximadamente 3 horas.
 4. Quando o creme estiver bem consistente, com uma colher de chá, retire porções e faça bolinhas. Passe as bolinhas pelo cacau em pó e sacuda o excesso. Coloque as trufas em forminhas de papel frisado. E estão prontas a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com