TRUFA DE CAFÉ

INGREDIENTES

1 kg de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 xícara de café bem forte (amargo)

1/3 de xícara de conhaque

café em grão para decorar

1/2 kg de chocolate ao leite para banhar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, junte o creme de leite, o conhaque, o café e deixe esfriar por 12 horas na geladeira.

Enrole as trufas e banhe-as no chocolate ao leite.

Decore com grãos de café.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18358-trufa-de-cafe.html