

# CHOCOTONE TRADICIONAL TRUFADO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 300 g de chocolate cobertura ao leite - nobre (uso da marca Garoto)

350 g de chocolate cobertura meio amargo - nobre (uso da marca Garoto)

300 g de creme de leite, pode ser 1 lata da marca Nestlé sem soro

50 ml de conhaque (opcional)

### DECORAÇÃO:

Decoração: 300 g de chocolate ao leite - cobertura fracionada (uso da marca Harald)

40 g de castanha-de-caju inteira sem casca

50 g de nozes inteiras sem casca

60 g de damascos turcos cortados ao meio

20 g de xerém de caju

60 g de cerejas em calda

5 g de avelã inteira sem casca

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE TRUFA:

Recheio de trufa: Pique os chocolates coberturas - ao leite e o meio amargo e coloque-as num refratário.

Leve ao micro-ondas por 4 minutos em potência média, mexendo a cada 2 minutos até o completo derretimento.

Retire do micro-ondas, adicione o creme de leite e mexa bem até homogeneizar completamente a mistura.

Adicione o conhaque e utilize em seguida.

### CHOCOTONE:

Chocotone: Corte em cada peça (chocotone), uma tampa com cerca de 3 cm de espessura.

Remova a parte interna os chocotones deixando cerca de 2cm de massa nas laterais.

Faça essa operação cuidadosamente, retirando o miolo. Reserve.

No fundo dos chocotones, coloque uma camada de trufa e, por cima, uma parte do miolo reservado.

Faça essa operação sucessivamente, até preencher a cavidade dos chocotones (termine com uma camada da trufa).

Finalize com a tampa do chocotone e decore em seguida.

## DECORAÇÃO:

Decoração: Pique e derreta o chocolate fracionado.

Coloque os chocotones numa bandeja com uma pequena grade e jogue a cobertura.

Inicie pelo centro da peça e deixe que escorra pelas laterais.

Com a cobertura ainda úmida, coloque as frutas secas, entremeadas com as cerejas.

Espalhe o xerém por toda a superfície.

Quando a cobertura secar completamente, embale.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26025-chocotone-tradicional-trufado.html>