

TRUFAS DE CHOCOLATE COM PIMENTA

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate meio amargo
- 300 g de nata ou creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de pimenta cayena
- 1 colher (sopa) de mel
- cacau em pó (o quanto bastar para empanar as trufas)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve a nata, a pimenta e o mel.

Deixe ferver em fogo baixo para fazer infusão.

Enquanto isso, pique o chocolate.

Quando a nata estiver bem quente, desligue o fogo, adicione o chocolate e misture bem para que derreta.

Coloque em um potinho e leve a geladeira por cerca de três horas para ficar bem firme.

Espalhe o cacau em um prato e nas mãos.

Com uma colher, pegue pequenas porções do chocolate e formate as trufas em bolinhas.

Por fim, é só rolar as trufas no cacau em pó e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27295-trufas-de-chocolate-com-pimenta.html>