

# TRUFADO REAL DE AVELÃ

## INGREDIENTES

500 g de avelãs torradas e sem casca

1 bolo de chocolate de 250 g sem recheio e nem cobertura

3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro

1 copo americano cheio de chocolate em pó

500 g de creme de leite

1 copo americano cheio de manteiga derretida

1 copo americano de rum ou licor de chocolate à escolha

500 g de chocolate ao leite

uma caixa grande de crispies de chocolate

chantilly

cacau em pó pra polvilhar

um pouco de óleo de cozinha suficiente pra untar uma forma redonda grande de vidro ou plástico transparente sem furo no meio

## MODO DE PREPARO

Moa as avelãs em um processador de alimentos ou no liquidificador até virarem pó.

Esfarele o bolo e misture com as avelãs moídas, o açúcar de confeitiro e o chocolate em pó.

Depois acrescente o creme de leite, a manteiga e o rum ou o licor.

Misture bem até formar uma pasta uniforme, reserve.

Unte a forma redonda inteira, mas não exagere na quantidade de óleo, use o mínimo que puder.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e espalhe com cuidado na forma untada, em duas etapas.

Ou seja, espalhe uma primeira camada com 200 g do chocolate, depois leve pra gelar até endurecer e repita o processo com mais 200 g, tendo o cuidado de verificar a temperatura da segunda camada para não amolecer a primeira.

Para testar se o chocolate já está suficientemente frio, coloque um pouco na curva de seu lábio.

Se a temperatura estiver suportável, já pode-se fazer a segunda camada, se não, espere o chocolate esfriar um pouco mais.

Depois que a base de chocolate ao leite já estiver pronta, coloque o recheio de avelãs e cubra com o restante do chocolate (as 100 g que sobraram).

Leve de volta à geladeira até o chocolate ficar opaco e soltar completamente da forma.

Depois coloque por cima o chantilly e os crispies de chocolate e polvilhe tudo com cacau em pó.

Como temperar o chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30031-trufado-real-de-avela.html>