CHOCOTONE DE TRUFA NEGRA

INGREDIENTES

1 chocotone

500 g de chocolate meio-amargo ou amargo

200 g de crene de leite

1 colher (sopa) de aroma de sua preferencia + 3 colheres (sopa) de creme de leite

Opções: acrescentar frutas secas picadas (damasco, tâmaras, ameixas etc) ou frutas oleaginosas (nozes, pistaches , castanha do Pará ou de caju , etc) gotas de chocolate brancas , cerejas em calda escorridas, aroma de laranja etc.

1 barra de chocolate ao leite para a cobertura

MODO DE PREPARO

Corte a tampa do chocotone e retire o miolo, coloque a trufa negra (chocolate derretido com creme de leite).

Depois é só colocar a tampa do chocotone e cobrir com chocolate ao leite.

E colocar na geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45758-chocotone-de-trufa-negra.html