

# TRUFA TRADICIONAL DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite ou meio amargo

1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de rum

Chocolate em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela seca levar ao micro-ondas o chocolate picado.

Deixar 1 minuto, retirar e mexer, colocar mais 1 minuto.

Retirar, mexer bem até derreter.

Acrescentar o creme de leite e o rum.

Passar filme plástico e levar a geladeira por 4 horas ou até que tenha consistência para enrolar (gosto de fazer de um dia para o outro).

Enrolar as trufas que não precisam ser perfeitas.

Polvilhar o chocolate em pó e servir.

Se quiser pode banhar as trufas em chocolate derretido e decorar a gosto.

Também pode acrescentar a essa receita antes de levar à geladeira nozes, castanhas trituradas, uva passa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52232-trufa-tradicional-de-chocolate.html>