



LuDiniz

TRUFA TRADICIONAL AO LEITE

Ingredientes:

250g de chocolate ao Leite ou meio amargo

100g de creme de leite

½ colher (sopa) mel

½ colher (sopa) de rum

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em microondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até homogeneizar, em seguida misture o mel e o rum. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura ao leite ou meio amargo

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA TRADICIONAL BRANCA

Ingredientes:

250g de chocolate branco

100g de creme de leite

½ colher (sopa) mel

½ colher (sopa) de rum

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em microondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até



LuDiniz

homogeneizar, em seguida misture o mel e o rum. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura branca

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA DE NOZES

Ingredientes:

250g de chocolate meio amargo

150g de creme de leite

½ colher (sopa) mel

½ colher (sopa) de rum

½ colher (café) de essência de nozes

50g de nozes picada

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até homogeneizar, em seguida misture o restante dos ingredientes. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura ao leite ou meio amargo

<http://www.youtube.com/c/LuDiniz>

<https://www.lourdesdiniz.com.br/>

<https://www.facebook.com/LourdesDinizCulinarista>

<https://www.instagram.com/LourdesDinizCulinarista/>



LuDiniz

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA DE CEREJA

Ingredientes:

250g de chocolate branco ou ao leite

100g de creme de leite

½ colher (sopa) mel

½ colher (sopa) de rum

½ colher (café) de essência de cereja

50g de cerejas picada

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até homogeneizar, em seguida misture o restante dos ingredientes. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura ao leite ou meio amargo

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g



LuDiniz

TRUFA DE LEITE NINHO

Ingredientes:

250g de chocolate branco
120g de creme de leite
50g de leite em pó
½ colher (sopa) mel
½ colher (sopa) de vodka

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até homogeneizar, em seguida misture o leite ninho, o mel e a vodka misture bem. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura branca ou ao leite

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o leite em pó e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA DE MORANGO

Ingredientes:

250g de chocolate branco
100g de creme de leite
½ colher (sopa) mel
½ colher (sopa) de vodka
1 colher (sobremesa) de suco em pó sabor morango
50g de geleia de morango

<http://www.youtube.com/c/LuDiniz>

<https://www.lourdesdiniz.com.br/>

<https://www.facebook.com/LourdesDinizCulinarista>

<https://www.instagram.com/LourdesDinizCulinarista/>



LuDiniz

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o creme de leite e mexa até homogeneizar, em seguida misture o mel e a vódka e por último a geleia. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. molde as trufas em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura branca ou ao leite

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA DE MARACUJÁ

Ingredientes:

250g de chocolate branco

100g de poupa de maracujá

50g de creme de leite (se for necessário)

½ colher (sopa) glucose

½ colher (sopa) de vodka

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o maracujá, mexa até homogeneizar, em seguida misture a glucose e a vodka. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.



LuDiniz

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura branca ou ao leite

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g

TRUFA DE LIMÃO

Ingredientes:

250g de chocolate branco

100ml de suco de limão

50ml de creme de leite

½ colher (sopa) glucose

½ colher (sopa) de vodka

Raspa de ½ limão

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no banho-maria com o fogo desligado ou em micro-ondas na potência média. Coloque o suco do limão misture bem, em seguida coloque o creme de leite mexa até homogeneizar, misture a glucose, a vodka e por último a raspa do limão. Deixe descansar por 8 horas ou leve a geladeira. Assim que a massa ficar firme modele as trufas ou faça em forma própria para trufa.

Cobertura

Ingrediente:

100g de Cobertura branca ou ao leite

<http://www.youtube.com/c/LuDiniz>

<https://www.lourdesdiniz.com.br/>

<https://www.facebook.com/LourdesDinizCulinarista>

<https://www.instagram.com/LourdesDinizCulinarista/>



LuDiniz

Modo de Preparo:

Derreta a cobertura, com auxílio de um garfo banhe as trufas e coloque no papel manteiga. Deixe secar e sirva ou polvilhe o cacau e também podendo moldar em forma própria para trufa.

Dicas: Para transformar em mousse, misture 100g de chantilly já batido.

Validade 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento aproximadamente 9 trufas com 45g