

## Trufas de café



Ingredientes: 1 decilitro de natas  
1 colher de sopa de mel  
1 colher de sopa de manteiga  
1 colher de sopa de café solúvel  
0.25 chávena de conhaque  
250 grama de chocolate de leite  
150 grama de chocolate meio amargo (picado)

### Instruções de preparação:

Misture as natas com o mel e leve-os ao lume. Quando ferver, retire e acrescente a manteiga. Por fim, envolva o café previamente dissolvido no conhaque. Leve ao lume e mergulhe, aos poucos, o chocolate partido aos pedaços pequenos e picado. Quando este derreter, transfira a mistura para um recipiente refractário e leve ao frio. Passado duas horas, retire e forme bolinhas com as mãos. Coloque de novo no frio por 30 minutos. Para a cobertura, derreta o chocolate meio amargo em banho-maria. Banhe as trufas e com este preparado. Leve ao frio até servir.

Sugestões Adicionais: