

Trufa dois chocolates

15 unidades



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

300 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker

300 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker

1 colher chá de Aroma Avelã Dr. Oetker

½ xícara chá de Creme de Leite sem soro

Em uma panela, aqueça o creme de leite em fogo baixo e desligue antes de levantar fervura. Junte a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** e misture até ficar homogêneo. Acrescente o Aroma Avelã **Dr. Oetker** e mexa. Deixe esfriar, cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Retire da geladeira e, com o auxílio de uma colher, faça bolinhas. Leve à geladeira.

Derreta a Cobertura sabor Chocolate branco **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Mergulhe as bolinhas e retire-as com o auxílio de um garfo. Leve à geladeira e deixe por 10 minutos.

Se desejar, polvilhe raspas da Cobertura sabor Chocolate meio amargo Dr. Oetker enquanto a cobertura das trufas ainda estiver mole.