

Trufas dulcey & café

Ingrédients

- 120g de creme de leite fresco
- 300g de chocolate Dulcey
- 1 colher de chá de mel
- 8g de café solúvel (a ajustar ao seu gosto)

Préparation

1. Para as festas deste ano, decidi mudar das habituais trufas de chocolate amargo para fazê-las com base de chocolate dulcey e café.
2. Se você não gosta de café, pode certamente fazer a receita tirando-o, e se deseja um sabor forte de café, pode, pelo contrário, aumentar a quantidade para 10 ou , a sua escolha conforme suas preferências.
3. QS de cacau em pó sem açúcar (ou migalhas de speculoos, chocolate derretido).
4.) Receita: Leve o creme de leite e o mel para ferver, adicione o café solúvel e depois despeje a mistura em três partes sobre o chocolate derretido, mexendo bem para obter uma ganache bem lisa e brilhante.
5. Deixe-a esfriar e endurecer, depois coloque a ganache em um saco de confeitar e faça pequenas bolinhas em uma folha de papel manteiga e coloque-as na geladeira.
6. Se você não tiver um saco de confeitar, pode simplesmente formar pequenas bolinhas com a mão ou com uma colher.
7. Quando estiverem bem duras, role-as no cacau em pó (ou em migalhas de speculoos, ou em chocolate derretido, ou o que você quiser), depois delicie-se!
8. Elas podem ser armazenadas na geladeira por alguns dias (cerca de duas semanas).