

CONES RECHEADOS

Ingredientes: 400g de chocolate meio amargo, 10 casquinhas de sorvete.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, banhar as casquinhas e deixar secar. Rechear com os sabores desejados.

Recheio trufado de chocolate

Ingredientes: 200g de chocolate, 50g de creme de leite, 50g de coco ralado ou amendoim triturado.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o coco ou o amendoim triturado. Rechear os cones e cobrir de chocolate.

Recheio trufado de morango

Ingredientes: 200g de chocolate, 50g de creme de leite, essência de morango ou pó para sorvete sabor morango ou geleia de morango.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, a essência de morango ou o pó para sorvete ou geleia de morango. Rechear os cones e cobrir de chocolate.

Recheio trufado de brigadeiro de ninho

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de leite ninho, 1 colher (sopa) manteiga.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar cremoso e rechear os cones.