

## TRUFA CROCANTE DE AMENDOIM

**INGREDIENTES:** 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de conhaque.

**MODO DE FAZER:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e deixar descansar. Adicionar o crocante de amendoim.

## **CROCANTE DE AMENDOIM**

**INGREDIENTES:** 50g de amendoim triturado, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga.

**MODO DE FAZER:** Levar ao fogo o amendoim com o açúcar. Assim que caramelizar, colocar a manteiga. Espalhar numa assadeira, deixar esfriar, tritura e adicionar no recheio. Fazer as casquinhas de chocolate e recheá-las.

## TRUFA DE MORANGO E NATA

**INGREDIENTES (MORANGO):** 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango.

**MODO DE FAZER:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o pó para sorvete sabor morango.

**INGREDIENTES (NATA):** 300g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor nata.

**MODO DE FAZER:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o pó para sorvete sabor nata.

**MONTAGEM:** Rechear as casquinhas usando os dois sabores.

Rechear as casquinhas usando os dois morangos.