

**Tipo de receita:** Bombons  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número pessoas:** 30 trufas  
**Fonte:** [www.cccshop.co.uk](http://www.cccshop.co.uk)

### Trufinhas Natalícias ao aroma de cafe

#### Ingredientes

300 gr de chocolate preto  
200 ml de natas  
25 gr de manteiga sem sal  
15 ml de licor de café  
Cacau el pó para envolver  
Chocolate branco para decorar  
Sprinkles Natalícios e estrelinhas douradas comestíveis  
Capsulas de metal douradas



#### Preparação

Colocar as natas dentro de um tachinho ao lume até que comecem a fumejar.

Retirar do lume e juntar os restantes ingredientes.

Mexer bem até que o chocolate esteja completamente derretido e fique uma mistura lisa e brilhante.

Levar ao frigorífico de preferência de um dia para o outro.

Quando a mistura estiver durinha, retirar pequenos pedaços de trufa e formar bolinhas.

Passá-las pelo cacau em pó e colocá-las nas cápsulas de papel dourado.

Derreter o chocolate branco e colocar um bocadinho por cima de cada trufa.

Decorar as trufas com os Sprinkles Natalícios e as estrelinhas douradas comestíveis.

Nota: O Chocolate branco derretido e contacto com as trufas tende a secar muito rapidamente. Assim é melhor decorar as trufas uma de cada vez assim que se põe o chocolate.

Se demorarmos um pouquinho a decorar cada uma das trufas e o chocolate que está na tacinha endurecer podemos voltar a derretê-lo num instante, no entanto se o chocolate que está em cima da trufa secar os adornos já não ficam colados.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)