

## Trufas ao Capuccino

- 🕒 Tempo: 40 porções
- 🕒 Serve: 1 hora
- 💬 Dificuldade: Médio



### Ingredientes:

#### Massa

- 500 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sobremesa) de preparado para capuccino
- 1 colher (sobremesa) de **Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff**
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 colher (sobremesa) de glucose de milho

#### Cobertura

- 300 g de chocolate hidrogenado picado
- 1 colher (sobremesa) de **Gordura Vegetal Sina Cheff**
- 200 g de chocolate meio amargo picado

### Modo de preparo:

#### Massa

Coloque a Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff e todos os ingredientes em um refratário médio - exceto o rum - e leve ao fogo em banho-maria mexendo de vez em quando até obter um creme liso, homogêneo e muito brilhante. Em seguida, acrescente o rum e misture muito bem. Espalhe a massa de trufa em um refratário retangular e leve à geladeira por 6 horas ou até o dia seguinte. No outro dia, modele a massa bem gelada no formato de bolas, leve à geladeira novamente (para que as trufas fiquem bem firmes), e banhe-as no chocolate derretido e resfriado, decorando com grãos de café ou a seu gosto.

#### Cobertura

Derreta em banho-maria a Gordura Vegetal Sina Cheff e os chocolates. Em seguida, dê o choque térmico em pedra mármore, batendo o chocolate com uma espátula até que o mesmo esteja totalmente frio, porém liquefeito. Em seguida banhe as trufas no chocolate já resfriado, coloque sobre papel alumínio e leve à geladeira de 3 a 5 minutos (apenas para secar o chocolate).