

TRUFAS DE CHOCOLATE BRANCO E BOLETOS



Ingredientes (aproximadamente 30un):

240g chocolate branco
120g natas
100g chocolate preto
Cacau em pó q.b.
10g farinha de cogumelos

Preparação:

Num tacho colocar as natas e a farinha de cogumelos a aquecer em lume brando. Deixar infundar cerca de 10min.

Numa tigela partir o chocolate branco em pequenos pedaços. Verter as natas ainda quentes por cima, deixar repousar um minuto. Mexer até obter uma mistura homogênea. Reservar no frio até solidificar completamente. Cerca de 4h.

Numa tigela em banho-maria partir o chocolate preto e derreter.

Com uma colher Paris (de fazer bolas no melão) fazer pequenas bolas do *ganache* de cogumelos. Coloque a colher dentro de um recipiente com água quente entre cada uma. Reserve no congelador até ter preparados os restantes passos.

Coloque o cacau em pó numa bandeja.

Calce umas luvas e coloque um pouco de chocolate negro na palma da mão, pegue numa bola de chocolate branco e enrole até cobrir completamente com chocolate. Em seguida passe por cacau em pó. Repita até acabar.

Reserve num recipiente hermético no frio até servir.