TAMINE EL HAJJ

DOCES FINOS

Brigadeirato de Cacau com Amarula

Ingredientes

2 caixas de creme de leite
1 caixa de leite condensado
1 colher de glucose de milho
160 grs de chocolate ao leite
Licor de amarula
Chocolate branco
Trufa oca ao leite da callebaut
Cacau em pó 50%

Preparo

Coloque o leite condensado, creme de leite, o chocolate ao leite e a glucose na panela
E mexa até chegar a ponto de soltar do fundo da panela e o recheio não cair com facilidade da colher .

Misture o chocolate branco com amarula até formar um ganache (bem molinho) o ponto será quando estiverem bem incorporados os ingredientes e cremoso.

Recheie as trufas ocas com o ganache de amarula, depois envolte no brigadeirato e para finalizar envolva no cacau 50% em pó.

TAMINE EL HAJJ
DOCES FINOS