Trufa de Capim-Santo

Tempo de Preparo: 02:30

Rende: 25 a 30 Porções

Ingredientes

- 1 maço grande (cerca de 20 folhas) de capim-santo
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 500 g de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 800 g de chocolate branco
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- 3 colheres (sopa) de conhaque

Modo de Preparo

Bata o capim-santo e o leite em um processador ou liquidificador até que se forme uma pasta de coloração verde intensa.

Coe, usando um coador de trama bem fina.

Passe para uma panela, junte o Creme de Leite Fresco Tirolez e cozinhe em fogo baixo por 25 minutos ou até que tenha reduzido (cerca de 150 ml) e encorpado.

Em um refratário, coloque 500 g do chocolate branco grosseiramente picado e o creme de leite reduzido.

Leve ao banho-maria ou ao micro-ondas por cerca de 3 minutos, mexendo na metade do tempo.

Misture até que o chocolate derreta completamente e, então, acrescente as raspas de casca de limão e o conhaque.

Mexa novamente para que a mistura resulte em um creme homogêneo.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até adquirir consistência para modelar.

Rale o restante do chocolate no ralo fino.

Retire a massa da geladeira e, com o auxílio de 2 colheres de chá, modele as trufas, passando-as em seguida no chocolate ralado. Sirva em forminhas de papel.