

## Ingredientes

Biscoitinhos e Morangos a gosto.

## Montagem

1 pacote de mistura para bolo de chocolate preparado conforme orientação do fabricante;  
150 gramas de chocolate fracionado derretido ou nobre temperado.

## Trufa cremosa de chocolate

350 gramas de chocolate nobre ao leite ou meio amargo (derretido);  
200 gramas de creme de leite UHT;  
2 colheres das de sopa de conhaque ou bebida de sua preferência.

## Modo de preparo

Prepare o bolo e asse em forma própria para bolo piscina ou de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, untada e enfarinhada. Depois de assado retire do forno e deixe esfriar. Se assar em forma comum faça uma cavidade no bolo para colocar a trufa. Derreta a cobertura fracionada e passe no fundo e laterais da cavidade. Deixe secar. Coloque a trufa na cavidade do bolo e decore a gosto com os morangos e biscoitinhos. Sirva a gosto.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)