



## Delícia Café ChocoPuff

[www.receitasdafia.com/receitas/delicia-cafe-chocopuff](http://www.receitasdafia.com/receitas/delicia-cafe-chocopuff)

Experimente o sabor irresistível do nosso Puff de Chocolate com café, uma receita que proporciona uma explosão de sabores em cada mordida. Uma opção deliciosa para os amantes de chocolate e café, garantindo uma experiência única e reconfortante!

Delícia Café ChocoPuff

 40 min

 18 porções

### Ingredientes

- 12 gr de gelatina em pó incolor (Se preferir use 6 folhas de gelatina incolor)
- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1/2 xícara de licor de cacau (é opcional)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de açúcar

### Modo de Preparo

1. Umedeça a gelatina em pó com 5 colheres (sopa) de água fria, misture bem e dissolva em fogo baixo ou leve ao micro-ondas por, 15 segundos sem deixar ferver.
2. (Caso use a gelatina em folhas) Coloque as folhas de gelatina de molho em 6 colheres (sopa) de água fria por 15 segundos.
3. Em uma panela em banho maria, misture o leite condensado, as gemas e leve ao fogo mexendo até engrossar.
4. Junte o chocolate meio amargo, o café solúvel e a gelatina amolecida e mexa até dissolver tudo.
5. Retire do fogo, acrescente o licor, o suco de limão.
6. Bata as claras em neve e delicadamente vá adicionando o creme e o açúcar e bata por 1 minuto.
7. Despeje em uma forma de buraco no meio untada com manteiga e deixe gelar por 12 horas.