

Trufas a la mandarina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **30**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/trufas-a-la-mandarina>

Preparación

Poner el chocolate blanco en una cacerola. Calentarlo a baño maría lento sin dejar de revolver. Añadirle la crema de leche y dejar que se calienten e integren ambos ingredientes. Luego, añadir las 3 yemas de huevo ya batidas y mezclar hasta conseguir una preparación suave y sin grumos. Retirar del fuego. Poner la mezcla en el vaso de una batidora, añadirle el cacao, el jugo de mandarinas e integrar. Agregar la ralladura y batir hasta obtener una mezcla homogénea y espesa. Llevar a la heladera durante media hora. 5 minutos antes de sacar la preparación de la heladera, fundir en un recipiente apto para microondas el chocolate fondant. Sacar la masa de las trufas del frigorífico y sobre un papel de horno, hacer pequeñas trufas con las manos. Una vez listas, pincharlas con un palillo e introducirlas en el chocolate fondant derretido. Espolvorear con un poquito de ralladura de mandarina y dejar que la cobertura de chocolate se endurezca a temperatura ambiente. Una vez listas, dejarlas en la heladera para comerlas bien frías. Disfrute!! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 50 gramo/s Chocolate blanco
- 200 gramo/s Cacao
- 250 cc. Crema de leche
- 3 Yemas de huevo
- 50 gramo/s Azúcar
- 1/2 cucharada/s Esencia de vainilla
- Jugo de 3 mandarinas (ralladura de una mandarina)
- 75 gramo/s Chocolate para taza
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces

