

Trufas de chocolate y naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: **30**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/trufas-de-chocolate-y-naranja>

Preparación

Calentar la crema en una cacerola sin que llegue a hervir. Apartar del fuego y añadir el chocolate troceado hasta que se disuelva totalmente. Añadir la ralladura de naranja y mezclar. Dejar enfriar toda la noche en la heladera. Preparar en un bol pequeño el cacao en polvo y ralladura de media naranja (si desea). Sacar la mezcla de chocolate de la heladera e ir preparando con las manos pequeñas bolas, rebozar con la mezcla preparada de cacao e ir colocando en una bandeja. Llevarlas a la heladera hasta el momento de servir las. Disfrute!



Ingredientes

- 100 gramo/s Chocolate para taza
- 100 cc. Crema de leche
- Ralladura de 1 naranja
- 1 poco Cacao para decorar

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Familia, Dulces