

Trufas de chocolate



Dificultad: 

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

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

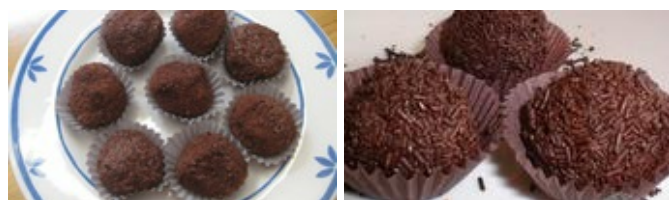
0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

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

Preparación

1. Derretir el chocolate en baño maría. Fuera del fuego añadir la mantequilla y la nata líquida. Trabajar y mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura lisa.
2. Incorporar un picadillo muy fino de frutos secos mezclados (nueces, pistachos, almendras, higos secos, etc.)
3. Dejar enfriar hasta que se convierta en una pasta. Con una cucharada formar pequeñas bolas, intentando que tengan forma redonda. Una vez hechas, las pasamos por cacao en polvo, para darles una cobertura y la apariencia final de trufas.



Ingredientes

- ✓ 220 grs. Chocolate negro
- ✓ 150 grs. Manteca
- ✓ 50 cc. Crema de leche
- ✓ 1 taza/s Nueces picadas, pistachos, almendras, los frutos secos que desee

Categorías

Un día normal