

Trufas frías cubiertas con chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **48**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/trufas-frias-cubiertas-con-chocolate>

Preparación

En un bowl grande, bata la manteca y el azúcar morena hasta que esté suave y esponjosa. Agregue la vainilla. Añadir poco a poco la harina, alternando con la leche, batiendo bien después de cada adición. Agregue los chips de chocolate y las nueces. Formar bolas de 3 cm. aproximadamente, colóquelas en una bandeja con papel enmantecado. Cubra y refrigere durante 1-2 horas o hasta que estén firmes. En un horno de microondas, derrita el chocolate. Sumerja las bolas permitiendo que se escurra el exceso. Colocar sobre papel enmantecado nuevamente. Refrigere hasta que estén firmes, aproximadamente 15 minutos. Si lo desea, volver a sumerjir en el chocolate restante. Guarde en el refrigerador.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 3/4 taza/s Azúcar negra
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 taza/s Harina
- 1 lata/s Leche condensada
- 1/2 taza/s Chips de chocolate
- 1/2 taza/s Nueces picadas
- 500 grs. Chocolate cobertura

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces