

# Trufas óreo



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 20min , Número de porciones: **36**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/trufas-oreo>

## Preparación

Colocar 36 Óreos en un procesador de alimentos (toda la galletita, NO retire el relleno de crema) y el pulso hasta que queden finamente picadas (alternativamente, si no posee un procesador de alimentos puede colocar las galletitas en una bolsa hermética grande, selle la bolsa y aplastar con un rodillo hasta que queden finamente trituradas). Vierta las Óreos triturados en un bol junto con el queso crema y revuelva la mezcla hasta que se combinan y se humedece todo uniformemente. Formar bolitas pequeñas con las manos y colocarlas sobre una bandeja forrada con papel manteca. Coloque las trufas en el congelador durante 10 minutos. Mientras tanto aplastar las 3 Óreos restantes. Derretir el chocolate cobertura de acuerdo a las instrucciones del paquete. Retire las trufas del congelador y sumergirlas en el chocolate derretido y cubrir uniformemente; luego permitir el exceso de chocolate se escurra. Volver a la bandeja de horno, espolvorear inmediatamente con el resto de Óreos trituradas. Llevar a la heladera por media hora y listo!

## Ingredientes

- 39 Galletitas Óreo
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1 paquete/s Chocolate cobertura blanco

## Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces

