



Trufas

Descripci3n

default watermark



Si eres un amante del chocolate blanco, negro o con leche, este es tu postre. Muy sencillo de hacer y resultan, incluso como regalo, quedas como «un señor» regalando unas trufas de chocolate.

Otras recetas que so gustar:

[Flan de chocolate y leche condensada](#) , [Delicias de chocolate con frutos secos](#) , [Tentación de chocolate](#) , [Tarta de chocolate sin horno](#) , [Corona de chocolate blanco y negro](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 50 unidades).

- 375 gr de chocolate negro para postres. Ya sabes lo puedes cambiar por tu favorito.
- 40 gr de mantequilla.
- 250 ml de nata líquida.
- 30 ml de ron, brandy o tu licor preferido. La cantidad depende de lo que os guste el toque a alcohol.
- Para decorar cacao en polvo, almendras crocantes, virutas de chocolate! Opcional.

Preparación:

Ponemos el chocolate troceado y la mantequilla en un bol amplio y fundimos al baño María a fuego suave, removemos que se vaya fundiendo poco a poco. Echamos la nata líquida en un cazo y la calentamos a fuego suave hasta que hierva, retiramos del fuego e incorporamos el ron, removemos.

default watermark





Vertemos la nata sobre el chocolate y mezclamos bien. Que quede todo bien integrado. Pasamos toda la masa a una fuente baja y dejamos que enfríe. Tapamos con film transparente e introducimos en la nevera y esperamos a que se enfríe bien.





Cuando vayamos a formar las trufas, sacamos de la nevera y con ayuda de una cucharilla o con las manos, hacemos porciones pequeñas, de bocado, redondeamos y las pasamos por el cacao, las almendras crocantes o las virutas de chocolate. Disponemos en una fuente, plato y presentamos.

¡Un capricho de dioses a nuestro alcance!

Consejo: Si queremos que la masa esté muy dura puede reposar en el frigorífico

durante 24 horas. El tamaño de cada trufa es de bocado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas navideñas y festivas
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

marzo 5, 2021

Autor

admin