



Trufas

Descripción



Esta es la receta de trufas clásica, rápida y sencilla. Heladas son otra opción y siempre podremos tenerlas en el congelador.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño ± 20 unidades).

- 300 gr de chocolate en tableta. Cuando mas negro mejor (70% cacao).
- 200 ml de nata líquida.
- 50 gr de mantequilla.
- 1 cucharada de azúcar. Es opcional, aunque si el chocolate es muy dulce, no la pongo.
- 2 cucharadas soperas de ron o el licor que os guste. Opcional, pero creo que le da un punto.
- Fideos de chocolate, almendras picadas o crocantes, cacao en polvo para rebozar y decorar las trufas.

Preparaci3n:

Ponemos la nata y el ron en una olla al fuego, cuando se calienten aÃ±adimos la mantequilla y el chocolate, hasta que se fundan y la mezcla sea homogÃ©nea y brillante. Para poner el azÃºcar,



default watermark

Dejamos enfriar en un bol en la nevera y cuando tenga buena consistencia formamos bolitas con ayuda de las manos (o con 2 cucharas).



default watermark

Llevamos al congelador hasta que se vuelvan a endurecer y las pasamos por los fideos de chocolate, las almendras picadas o crocantes, el cacao y servimos en cestitos de papel rizado (del tipo magdalenas, pero pequeÃ±os).

Â¡Vaya bocado mas rico!



Consejo: He hecho la receta la vÃ©spera. Una vez caliente la mezcla, la podemos batir con la batidora para que esponje. TambiÃ©n el proceso de calentado lo podemos hacer en el microondas, pero creo al fuego es mas rÃ¡pido. El ron u otro licor es opcional, podÃ©is

poner unas con y otras sin. Si queremos las podemos dejar congeladas en un tupper bien tapado y se conservan muy bien en el congelador, así siempre tendremos un bocado de chocolate helado cuando apetezca.

Síguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O envíanos tus opiniones, sugerencias, recetas favoritas a

hola@masqpostres.es

Ahora también puedes suscribirte si quieres tener al momento las nuevas recetas. Solo tienes que pinchar en «Sóscribete», en la parte superior derecha del blog o bien en la parte inferior en tu móvil.

default watermark

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

octubre 7, 2016

Autor

admin