

Tipo de receta: Bombones
Método utilizado: Tradicional
Número personas: 30 trufas
Fuente: www.cccshop.co.uk

Trufitas Navideñas al aroma de cafe

Ingredientes

300 gr de chocolate negro
200 ml de nata
25 gr de mantequilla sin sal
15 ml de licor de café
Cacao en polvo para rebozar
Chocolate blanco para decorar
Sprinkles Navideños y esterillas doradas comestibles
Capsulitas de metal doradas



Preparación

Poner la nata al fuego dentro de un cazo y cuando empiece a humear añadir los demás ingredientes.

Remover bien de modo que el chocolate se derrita completamente y quede una mezcla lisa y brillante.

Poner esta mezcla en la nevera preferentemente de un día para el otro.

Cuando la mezcla esté ya dura, coger pequeñas porciones de trufa, hacer bolitas con las manos.

Rebozar las trufas en cacao en polvo y disponerlas en las cajitas de metal doradas.

Derretir el chocolate blanco y disponer un poco por encima de cada trufa.

Decorar con los Sprinkles Navideños y las estrellitas doradas comestibles.

Nota: El chocolate blanco derretido en contacto con la trufa tiende a secarse enseguida, así que es mejor decorar cada una nada más poner el chocolate por encima.

Si hemos tardado un poco con la decoración y el chocolate que está en la tacita se endurece lo podemos volver a derretir en unos segunditos, pero si se seca el chocolate que está encima de la trufa ya no quedaran pegados los adornos.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)