

Trufas de Chocolate Negro



Sirve:

10 trufas

Pieza:

1 Qt./9 L Sauce Pan with Cover
small mixing bowl
medium mixing bowl

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

Preparación :

1. Con un cuchillo de sierra, corta el chocolate en trozos. Pon los trozos de chocolate en un tazón a prueba de calor. Reserva.
2. En el cazo, calienta la crema de leche a fuego medio. Retira del fuego. Agrega el extracto de naranja.
3. Vierte la crema de leche sobre el chocolate. Deja reposar 1 - 2 minutos y mezcla hasta que quede suave. Esta mezcla se llama ganache. Refrigera durante 1 hora.
4. Con una cuchara pequeña para hacer bolas de helado, forma bolas con el ganache. Usa tus manos para redondear las bolas y colócalas sobre papel vegetal.
5. Pon el cacao en polvo en un bol pequeño. Con 2 cucharas coge cada bola de ganache, rebózala en el cacao en polvo y ponla en un plato para servir.

Consejos:

- Las trufas se pueden refrigerar en un recipiente hermético durante un mes.
- Puedes sustituir el extracto de naranja por otros sabores como coco, fresa o almendra.
- Prueba a recubrir las bolas de ganache con chocolate derretido.
- Prueba a añadir almendras enteras, mitades de nuez o trozos de frutos secos en el centro de las bolas de ganache y prueba a rebózarlas con nueces trituradas o una mezcla de canela y azúcar.

Información nutricional por ración

Calorías: 66
Grasa Total: 5g
Grasa 3g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 6mg
Carbohidratos: 6g

Fibra 1g
Dietética:
Azúcar: 3g
Proteína: 0g
