

CRUNCH THERMOMIX

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate fondant nestlé postres.
- 100 g de chocolate extrafino con leche nestlé.
- 100 g de crispis
- cápsulas de trufas para colocarlos.

PREPARACIÓN:

1. Pese los crispis y resérvelos.
2. Trocee los chocolates y póngalos en el vaso del thermomix. Tritúrelos pulsando el botón turbo 5 ó 6 veces.
3. A continuación programe 3 minutos a 40° en velocidad 3.
4. Cuando termine, ponga la máquina en velocidad 1 y agregue los crispis a través del bocal. Abra el vaso y termine de mezclarlo con la espátula.
5. Vuelque este preparado en un recipiente y verifique que ha quedado bien mezclado.
6. Con una cucharilla pequeña, eche pequeños montoncitos en las cápsulas.
7. Déjelos en la nevera y, cuando vaya a servirlos, espolvoree con azúcar glasé.