

TRUFAS

INGREDIENTES

150gr de nata líquida,

300gr de chocolate cobertura de valor,

50 g de brandy o de whisky,

200 g del mismo chocolate para rallarlo o cacao amargo

PREPARACIÓN:

Poner a cocer en el vaso la nata hasta que hierva, y aunque este fría de la nevera cocerá rápidamente en 2 o 3 minutos.

Hacerlo a 100° y V4

En cuanto la nata cueza añadir el chocolate y triturarlo todo en velocidad media o dejarlo parado en el vaso que se funde con el calor de la nata

Cuando veamos que ha desaparecido, batir unos segundos en velocidad mínima para cerciorarse que no hay ningún grumo.

Agregue el licor y mezclarlo con la espátula.

Meter esa crema en el congelador en un recipiente hermético al día siguiente triturar un poco de la misma cobertura de chocolate en velocidad máxima hasta reducirlo a polvo. Con la ayuda de una cucharilla de café ir formando bolitas con la mezcla que sacamos del congelador y rodarlas por chocolate rallado o en el cacao

Conservarlas en la nevera, o mejor en el congelador.