



Consejo del chef

Guárdalas en el frigorífico hasta que vayas a comerlas. El contraste de las trufas frías en tu paladar será brutal, te lo aseguramos...

Raciones para 10

200 gr Chocolate negro

100 ml Nata de almendras

50 gr Margarina

2 Cucharadas de café recién hecho

3 Cucharadas de cacao en polvo

Virutas de chocolate

2 Cucharadas avellanas picadas

1 En una cazuela derretimos el chocolate, cuando esté completamente derretido lo apartamos del fuego y agregamos la nata de almendras y el café hasta integrar completamente.

2 Derretimos la margarina y la incorporamos a la mezcla del chocolate. Por último añadimos las avellanas picadas y mezclamos bien.

3 Dejamos enfriar a temperatura ambiente hasta obtener una pasta moldeable.

4 Formamos bolitas de tamaño similar y las rebozamos con cacao en polvo y con virutas de chocolate.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trufas-cacao-cafe/>

