Trufas de cacao y café



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/