

## Raciones para 2

Para la trufa clásica:

150 g  
Cobertura de chocolate negro  
75 ml  
Nata  
10 ml  
Brandy

Cacao en polvo para rebozar

Para la trufa de sésamo:

150 g  
Cobertura de chocolate negro  
75 ml  
Nata  
10 ml  
Aceite de sésamo  
1 g  
Sal Maldon

Sésamo blanco y negro para rebozar

Para la trufa blanca:

150 g  
Cobertura de chocolate blanco  
50 ml  
Nata

Coco rallado para rebozar

Para la trufa de chocolate con leche:

150 g  
Cobertura de chocolate con leche  
50 ml  
Nata  
20 g  
Crema de cacahuete

Cacahuetes caramelizados para rebozar

- 1 Derretimos cada uno de los chocolates por separado al baño maría con cuidado de que no entren en contacto con el agua. Añadimos el resto de ingredientes de cada una de las trufas mientras removemos ligeramente hasta que queden todos los elementos integrados.
- 2 Vertemos en un recipiente y guardamos en frío hasta que la mezcla haya solidificado, aproximadamente unas 3h.
- 3 Una vez fría la mezcla, con ayuda de una cucharita cogemos porciones de unos 20 g y les damos forma de bolitas con las manos.
- 4 Finalmente, rebozamos las trufas con los toppings, la clásica con cacao en polvo, la negra con semillas de sésamo, la blanca con coco rallado y la de chocolate y cacahuete con los cacahuetes caramelizados picados.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/4-recetas-de-trufas-de-chocolate-caseras/>

**COOKING**  
**LOVERS** 