4 recetas de trufas de chocolate caseras

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/