Trufas de manzana y canela

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** karmela

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 175 g de galletas napolitanas machadas
- 1 manzana
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar
- 20 g de queso de untar
- Para la cobertura:
- 100 g de chocolate blanco
- 1 cucharadita de canela

Preparación:

Paso 1

Pelamos la manzana, y la cortamos a cachitos. La ponemos en un cazo junto con la mantequilla, la miel, la canela, y el azúcar. Lo tendremos a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos, hasta que nos sea fácil machacar la manzana con un tenedor. La retiramos del fuego, la hacemos puré con la ayuda de un tenedor y lo dejamos enfriar. Mezclamos las galletas machacadas con la manzana y el queso, y hacemos bolitas. Dejamos enfriar en la nevera media hora aproximadamente para que se queden firmes. Deshacemos el chocolate en el microondas a media potencia. Cuando esté deshecho, le añadimos la canela, y mezclamos bien. Bañamos las bolitas en chocolate, y dejamos enfriar hasta que esté totalmente sólido.