Trufa (rellenos y coberturas)

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

Creador: Monónimo

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 ml de nata 35% MG
- 250 g de chocolate con leche de cobertura
- Un poco de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Ponemos la nata en un cazo a fuego lento hasta que comience a hervir. Troceamos el chocolate. Cuando la nata burbujee la vertemos sobre el chocolate y con ayuda de una cuchara de madera removemos hasta que se disuelva completamente. Añadimos un poco de mantequilla para suavizarla. Dejamos enfriar completamente. Tapamos con film transparente y a la nevera 24h. Pasado este tiempo, montamos la mezcla con la batidora como si se tratase de nata montada.