TRUFAS NEGRAS Y BLANCAS

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** jesus fuentes f

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

QUÉ COSA MÁS APETITOSA.....

Ingredientes para 10 personas :

- TRUFA NEGRA: 500 GR. de CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRA (DE UN 70% DE CACAO)
- TRUFA NEGRA: 300 GR. de NATA
- TRUFA NEGRA: FIDEOS DE CHOCOLATE
- TRUFA BLANCA: 350 GR. de COBERTURA BLANCA
- TRUFA BLANCA: 30 GR. de MANTEQUILLA
- TRUFA BLANCA: 5 CUCHARADAS de NATA
- TRUFA BLANCA: COCO RALLADO

Preparación:

Paso 1

TRUFA NEGRA: PONEMOS A FUEGO LA NATA Y ANTES DE QUE EMPIECE A HERVIR LA RETIRAMOS DEL FUEGO E INCORPORAMOS EL CHOCOLATE Y CON UNA VARILLAS LIGAMOS HASTA QUE QUE BIEN INTEGRADO. PASAMOS LA MEZCLA A UNA BANDEJITA Y DEJAMOS REPOSAR 24 HORAS. CON LA AYUDA DE UN SACABOLAS O CON 1 CUCHARA COGEMOS UNA PORCIÓN Y HACEMOS UNA BOLITA DEL TAMAÑO QUE NOS GUSTE Y LA PASAMOS POR LOS FIDEOS DE CHOCOLATE. REFRIGERAR.

Paso 2

PONEMOS A FUEGO LA NATA Y LA MANTEQUILLA ANTES DE QUE EMPIECE A HERVIR LA RETIRAMOS DEL FUEGO. REPOSAMOS 5 MINUTOS E INCORPORAMOS EL CHOCOLATE Y CON UNA VARILLAS LIGAMOS HASTA QUE QUE BIEN INTEGRADO. PASAMOS LA MEZCLA A UNA BANDEJITA Y DEJAMOS REPOSAR 24 HORAS. CON LA AYUDA DE UN SACABOLAS O CON 1 CUCHARA COGEMOS UNA PORCIÓN Y HACEMOS UNA BOLITA DEL TAMAÑO QUE NOS GUSTE Y LA PASAMOS POR COCO RALLADO. REFRIGERAR.