



Dificultad:
Media



Porciones:
26



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	130 Kcal
Proteínas:	1.6 g
Grasa Total:	8.3 g
Colesterol:	9.6 mg
H. de Carbono:	11.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	22 mg

TRUFFAS DE CHOCOLATE NESTLÉ®

Ingredientes

- ¾ Taza de crema larga vida NESTLÉ®
- 2 Barras de chocolate milk NESTLÉ®
- 1 Cucharada de licor a gusto

Para Cubrir

- 100 g de chocolate para bañar (¾ taza)
- ½ Taza de chocolate en polvo NESTLÉ®
- Mostacilla de chocolate para decorar

Preparación

1.- Calienta la crema larga vida NESTLÉ® en una cacerola a fuego bajo. Mientras corta el chocolate milk NESTLÉ® en pequeños trozos, una vez que la crema hierva, apaga el fuego y agrega todo el chocolate en trozos. Revuelve constantemente hasta derretir todo el chocolate y obtener una mezcla homogénea.

2.- Una vez tibia la mezcla, agrega el licor y revuelve. Deja la preparación en refrigeración durante 40 minutos removiendo de vez en cuando hasta que tome mayor textura y quede manejable como una masa blanda. Toma pequeñas cantidades y dale forma con tus manos frotando suavemente, déjalas sobre una bandeja con papel mantequilla y refrigéralas de inmediato.

3.- Una vez listas y bien frías, báñalas en chocolate para baño previamente derretido (para esto ayúdate con dos tenedores, así escurres bien el chocolate, a medida que las vas bañando déjalas sobre un papel mantequilla para que se sequen) otras pásalas por el chocolate en polvo NESTLÉ®, otras por mostacillas de colores, otras por frutos secos molidos etc. Así tienes una gran variedad y decoración en las truffas.