



Dificultad:
Baja



Porciones:
25



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	121 Kcal
Proteínas:	2.5 g
Grasa Total:	4.9 g
Colesterol:	0.7 mg
H. de Carbono:	16.9 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	131 mg

TRUFAS CONDENSADAS DE CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes

- 3 Barras de chocolate DARK® naranja NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 4 Cucharadas de chocolate en polvo NESTLÉ®
- Mostacillas para decorar

Preparación

1.- Corta las tres barras de chocolate DARK® naranja NESTLÉ® en pequeños trozos y reservalos. Aparte, vierte la leche condensada NESTLÉ® a un bolw metálico o de vidrio, lleva a baño maria medio hasta que la leche tome mayor temperatura.

3.- Una vez tibia, agrega todo el chocolate cortado en trozos y remueve constantemente hasta que la temperatura de la leche derrita todo el chocolate y se homogenice perfectamente. Una vez lista, retira la mezcla del baño maría y lleva a refrigeración hasta que solidifique y tome mayor textura.

4.- Luego, extrae pequeñas cantidades con la ayuda de una cuchara firme y dale forma con tus manos hasta que queden como bolitas de 2 a 3 centímetros. Finalmente pásalas por chocolate en polvo NESTLÉ® o mostacillas de chocolate, de colores o frutos secos molidos como más te guste. Idealmente mantenlas en refrigeración para que no queden muy blandas.