



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
18



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 140 Kcal |
| Proteínas:       | 3.4 g    |
| Grasa Total:     | 4.8 g    |
| Colesterol:      | 1,5 mg   |
| H. de Carbono:   | 20.6 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g      |
| Sodio:           | 45 mg    |

## TRUFFONES TRENCITO CON MANJAR

### Ingredientes

- 2 Barras de chocolate TRENCITO® NESTLÉ® de 120 g
- ½ Kilo de manjar NESTLÉ® a temperatura ambiente
- 3 Cucharadas de cacao semi-amargo para decorar

### Preparación

1.- Corta el chocolate TRENCITO® NESTLÉ® en pequeños trozos, déjalos en un bowl y llévalo a baño maría removiendo de vez en cuando hasta derretirlo completamente. Una vez listo, agrega el manjar NESTLÉ® de una vez y revuelve enérgicamente hasta juntar y unificar. (Si la mezcla no se unifica bien, llévala a baño maría para asegurar el resultado)

2.- Lleva esta mezcla a refrigeración durante 4 horas hasta que tome una textura firme y moldeable. Luego toma pequeñas porciones y con la ayuda de tus manos forma pequeñas bolitas de más o menos 2 cm. Déjalas sobre un papel mantequilla mientras acabas con toda la mezcla.

3.- Finalmente, pásalas por cacao semi-amargo o frutos secos molidos presionando suavemente hasta que se adhiera bien. Finalmente acomódalas en un pocillo de manera decorativa y sírvelas cuando gustes.