

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es mejor si haces la masa el día antes de preparar las trufas.

Descripción:

Este postre es perfecto para cenas especiales o fiestas infantiles. Preséntalas en cucharas de colores y no sobrarán ni una.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr. de chocolate para postre
- una tarrina de 250 ml. de leche condensada
- , coñac
- 1 cucharadita de mantequilla
- fideos de chocolate.

Preparación:

Paso 1

Ponemos el chocolate al baño María para que se derrita. Una vez fundido lo mezclamos con la leche condensada, la mantequilla y un chorrillo de coñac. Vertemos la mezcla en un recipiente. Dejamos que se enfríe y metemos en el frigorífico, al menos, ocho horas antes de preparar las trufas. Sacamos la masa de la nevera y hacemos bolitas pequeñas. A medida que las hacemos las bañamos en fideos de chocolate o en la cobertura que más nos guste. Mételas de nuevo en la nevera hasta que vuelvan a adquirir consistencia.