

# Trufas heladas de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** anina 1988



**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 chorrito 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.