

Trufas blancas con vainilla



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de chocolate blanco
- 180 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- Una vaina de vainilla

Preparación:

Paso 1

Partir el chocolate en trozos pequeños. Poner un cazo al fuego y al baño maría con el chocolate troceado, el agua y la mantequilla. Remover hasta que se deshagan. Retirar del fuego y añadir las semillas de vainilla. Forrar un molde de 20 cm con papel antiadherente. Volcar en el molde el chocolate y dejar que se enfríe en la nevera durante dos horas. Moler el azúcar hasta lograr azúcar glas. Comprobar que el chocolate está lo suficientemente frío antes de desmoldar. Cortar en cuadraditos de 2 cm, rebozarlos en azúcar glas y servir con el café.