

Trufas de Oreo bañadas en chocolate



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 Paquete de Galletas tipo Oreo
- 120 g de queso crema de untar
- Cobertura de chocolate blanco
- Cobertura de chocolate con leche

Preparación:

Paso 1

En una picadora procesamos las galletas. Una vez tenemos las galletas trituradas, con las manos vamos introduciendo el queso hasta obtener una masa homogénea. Hacemos bolas de 1,5 cm de diámetro aprox., no deben ser muy grandes, y las introducimos en la nevera unos 20 minutos para que cojan consistencia. Deshacemos las coberturas de chocolate, por separado, al baño maría o en microondas a baja potencia. Bañamos las bolas en la cobertura de chocolate con leche o chocolate blanco y dejamos secar sobre papel de horno. Las introducimos en la nevera y esperamos a que se sequen.