

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 225 g de chocolate de cobertura
- 100 g de mantequilla en pomada
- 50 ml de nata
- Azúcar glas
- Fideos de colores

**Preparación:**

### Paso 1

Poner a fundir el chocolate en un recipiente al baño maría. Apartar del fuego cuando se haya derretido del todo y batir con unas varillas para que se vaya enfriando. Agregar la mantequilla y seguir batiendo hasta obtener una crema espesa. Incorporar la nata, mezclar y reservar 1 hora en la nevera para que coja cuerpo.

**Espolvorearse las manos con azúcar glas y formar pequeñas bolitas con la crema de chocolate. Poner los fideos de colores en un plato amplio y rebozar las trufas dejándolas bien cubiertas. Colocar sobre capsulitas de papel y dejar que cuajen en la nevera durante al menos 30 minutos.**