

# Trufas de manzana y canela



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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 175 g de galletas napolitanas machadas
- 1 manzana
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar
- 20 g de queso de untar
- Para la cobertura:
- 100 g de chocolate blanco
- 1 cucharadita de canela

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos la manzana, y la cortamos a cachitos. La ponemos en un cazo junto con la mantequilla, la miel, la canela, y el azúcar. Lo tendremos a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos, hasta que nos sea fácil machacar la manzana con un tenedor. La retiramos del fuego, la hacemos puré con la ayuda de un tenedor y lo dejamos enfriar. Mezclamos las galletas machacadas con la manzana y el queso, y hacemos bolitas. Dejamos enfriar en la nevera media hora aproximadamente para que se queden firmes. Deshacemos el chocolate en el microondas a media potencia. Cuando esté deshecho, le añadimos la canela, y mezclamos bien. Bañamos las bolitas en chocolate, y dejamos enfriar hasta que esté totalmente sólido.