

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 320 g de chocolate blanco
- 100 ml de nata 35% MG
- 2 yemas de huevo
- La ralladura de 2 limones
- 100 g de azúcar
- Azúcar glas para decorar

**Preparación:**

## Paso 1

Troceamos el chocolate blanco y le añadimos la ralladura de los limones. Batimos el azúcar con las yemas hasta que blanqueen. En un cazo, ponemos a calentar la nata, sin parar de remover. Cuando hierva retiramos del fuego y reservamos. Añadimos un poco de la nata caliente a la mezcla de las yemas mientras batimos enérgicamente. Vertemos la mezcla al cazo de la nata y la ponemos a fuego bajo sin dejar que llegue a hervir. Removemos hasta que espese. Retiramos del fuego. Vertemos la mezcla en el bol del chocolate y removemos hasta que se funda. Con la ayuda de una cuchara vamos haciendo bolitas. Las dejamos en una bandeja forrada con papel de horno y las metemos en la nevera 30 minutos. Rebozamos las trufas con el azúcar glas.