Trufas blancas al limón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



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 hacemos 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.