

# TRUFAS NEGRAS Y BLANCAS



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

QUÉ COSA MÁS APETITOSA.....

## Ingredientes para 10 personas :

- TRUFA NEGRA: 500 GR. de CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRA ( DE UN 70% DE CACAO)
- TRUFA NEGRA: 300 GR. de NATA
- TRUFA NEGRA: FIDEOS DE CHOCOLATE
- TRUFA BLANCA: 350 GR. de COBERTURA BLANCA
- TRUFA BLANCA: 30 GR. de MANTEQUILLA
- TRUFA BLANCA: 5 CUCHARADAS de NATA
- TRUFA BLANCA: COCO RALLADO

## Preparación:

### Paso 1

TRUFA NEGRA: PONEMOS A FUEGO LA NATA Y ANTES DE QUE EMPIECE A HERVIR LA RETIRAMOS DEL FUEGO E INCORPORAMOS EL CHOCOLATE Y CON UNA VARILLAS LIGAMOS HASTA QUE QUE BIEN INTEGRADO. PASAMOS LA MEZCLA A UNA BANDEJITA Y DEJAMOS REPOSAR 24 HORAS. CON LA AYUDA DE UN SACABOLAS O CON 1 CUCHARA COGEMOS UNA PORCIÓN Y HACEMOS UNA BOLITA DEL TAMAÑO QUE NOS GUSTE Y LA PASAMOS POR LOS FIDEOS DE CHOCOLATE. REFRIGERAR.

### Paso 2

PONEMOS A FUEGO LA NATA Y LA MANTEQUILLA ANTES DE QUE EMPIECE A HERVIR LA RETIRAMOS DEL FUEGO. REPOSAMOS 5 MINUTOS E INCORPORAMOS EL CHOCOLATE Y CON UNA VARILLAS LIGAMOS HASTA QUE QUE BIEN INTEGRADO. PASAMOS LA MEZCLA A UNA BANDEJITA Y DEJAMOS REPOSAR 24 HORAS. CON LA AYUDA DE UN SACABOLAS O CON 1 CUCHARA COGEMOS UNA PORCIÓN Y HACEMOS UNA BOLITA DEL TAMAÑO QUE NOS GUSTE Y LA PASAMOS POR COCO RALLADO. REFRIGERAR.