

TRUFAS



Ingredientes para 4 comensales

Para la base de la trufa:

Chocolate negro 70% cacao:	200 g
Mantequilla:	50 g
PediaSure Drink-Sabor vainilla:	200 ml (1 botellita)

Otros:

Coco rallado
Cacao en polvo
Almendras tostadas y triturada
Arroz inflado

Preparación

1. Fundir el chocolate en el microondas, una vez fundido añadir la mantequilla y mezclar bien hasta que la mantequilla se haya fundido del todo.
2. Añadir el **PediaSure Drink-Sabor vainilla** a la mezcla de chocolate y mantequilla y con ayuda de un turmix ir emulsionando hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reposar la mezcla en la nevera un mínimo de dos horas.
3. Con dos cucharas de postres ir haciendo pequeñas bolitas que iremos rebozando indistintamente en: coco rallado, cacao en polvo, almendra molida, confites de chocolate, etc.

Opciones y características

- La Trufas se pueden congelar. Congeladas y bien tapadas se conservan un mes. Para comerlas retirarlas del congelador media hora antes de servir.
- El sabor de las Trufas se puede variar añadiendo por ejemplo: canela en polvo, cereales (conseguiremos unas trufas crujientes), frutos secos, etc.
- Es importante la utilización del turmix por que si realizamos la mezcla con un batidor o con una cuchara la emulsión no se realiza y la crema queda áspera.

Valoración nutricional:	4 comensales	1 comensal
Energía:	1616,37 kcal	404,09 kcal
Proteínas:	18,54 g	4,64 g
Lípidos:	122,59 g	30,65 g
Hidratos de Carbono:	109,56 g	27,39 g