# Almendras caramelizadas al chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 10 g
**Agua**: 20 cc
**Almendras peladas**: 10 grs.
**Azucar**: 30 grs.
**Chocolate semi amargo**: 40 g
**Cacao Amargo**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una olla de fondo grueso cocine el azúcar con el agua
- Cuando el *almíbar* llegue a 110 ºC, punto hilo, retire del fuego
- Agregue las almendras previamente tostadas y peladas, revuelva hasta que el azúcar se recristalice sobre las almendras.
- Lleve nuevamente al fuego revolviendo hasta que se forme el caramelo.
- Retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle para que las almendras se separen.
- Vuelque las almendras sobre el un tapiz de siliconas y sepárelas.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Colóquelas luego en un recipiente y con una cuchara mojada previamente en **chocolate** revuelva las almendras hasta que el **chocolate** se “seque”
- Moje nuevamente la cuchara en el *chocolate* y mezcle 2 veces más.
- Espolvoree con cacao amargo y mezcle.
- Sobre un colador retire el exceso de cacao.

### Presentación

- Presente las trufas en una fuente y acompañe con un *café*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/almendras-caramelizadas-al-chocolate**