

# Almendras caramelizadas al chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 10 g

**Agua:** 20 cc

**Almendras peladas:** 10 grs.

**Azúcar:** 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 °C, 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 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>