

# Trufas de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Trufas

Rhum: 1 cdas.

Yema: 1 Unidad

Chocolate semi amargo derretido: 150 g

Coco rallado: Cantidad necesaria

Manteca blanda: 150 grs.

Avellanas:

Azucar impalpable: 100 g

Cacao: 50 g

### Trufas de almendras

Manteca blanda: 100 grs.

Chocolate semi amargo derretido: 150 g

Granas de chocolate: A gusto

Almendras picadas: 100 g

Azucar impalpable: 150 grs.

Cacao: 50 g

## Preparación de la Receta

### Trufas de almendras

- Añada a la *manteca* blanda el azúcar, el cacao y mezcle bien.
- Agregue el *chocolate* derretido, mezcle y añada las almendras.
- Lleve a la heladera de 20 a 25 minutos.
- De forma de bolitas con las manos húmedas y pase por granos de *chocolate*.
- Coloque dentro de pirotines.

### Trufas

- Bata la *manteca* blanda con el azúcar y el cacao.
- Agregue una yema, el *chocolate* derretido y mezcle bien.

- Divida la mezcla en dos partes y a una incorpore el *rum* y a la otra tres cucharadas de coco rallado.
- Lleve a la heladera de 20 a 25 minutos.
- De forma de bolitas con las manos húmedas y pase por coco rallado
- Coloque dentro de pirotines y decore con avellanas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-almendras>