Trufas de Chocolate sin Cocción

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema de banana, coco y maca

Aceite de coco: 60 Gramos
Castañas de caju: 280 Gramos
Esencia De Vainilla: 10 c.c.
Limón para su jugo: 1 unidad
Miel: 150 Gramos
Bananas: 700 Gramos
Coco rallado: 40 Gramos
Leche de castañas de cajú: 50 c.c.
Maca: 20 Gramos
Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Trufas

Aceite de coco neutro: 50 Gramos
Castañas de caju remojadas: 400 Gramos
Esencia De Vainilla: 10 Gramos
Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca
Cacao en Polvo: 60 Gramos
Dátiles sin carozo: 240 Gramos
Harina de almendras: 30 Gramos

Preparación de la Receta

Trufas

- Colocar las castañas de *cajú* remojadas en una procesadora y procesar hasta que quede finamente granulado.
- Pasar a un bowl y agregar la *harina* de almendras, cacao, sal, aceite de coco neutro y la esencia de vainilla
- Incorporar los dátiles previamente procesados hasta obtener un puré cremoso y trabajar con las manos hasta integrar.
- Homogeneizar toda la preparación y formar unas bolas de 40 gramos.
- Llevar a frío hasta que queden rígidas

Crema de banana, coco y maca

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, aceite de coco, leche de castañas, esencia de vainilla, miel, bananas en trozos, *jugo* de *limón* y la sal hasta obtener una *crema* lisa.
- Colocar la preparación en un bowl y agregar maca y coco rallado.
- Con ayuda de una manga sobre una placa con papel film hacer pequeños copetes de 5 gramos y congelar

Armado

- Hacer un hueco en las trufas frías y agregar la *crema* de *banana*
- Volver a dar forma redonda a las trufas y enfriar por espacio de 10 minutos y terminar pasando por cacao en polvo antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-chocolate-sin-coccion