

# Trufas de frutos rojos y chocolate blanco

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Chocolate blanco:** 250 g

**Frutos rojos deshidratados:** Cantidad necesaria

**Ron:** 1 Cucharón

**Almendra molida y tostada:** 50 g

**Frutos rojos:** 100 g

**Cacao en Polvo:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Para empezar, fundimos la *manteca* con el **chocolate** blanco y vigilamos permanentemente para que no se queme.
- Seguidamente, trituramos los frutos rojos, los colamos y añadimos el *ron*.
- Incorporamos la mezcla al *chocolate* junto con la *almendra* y los frutos rojos y mezclamos bien. Reservamos en el refrigerador durante 5 horas.
- Pasado el tiempo, armamos las trufas. Para ello, tomamos porciones de la *crema* con una cuchara y las redondeamos con las manos.
- Finalmente, las pasamos por el cacao y la frambuesa en polvo. Las llevamos al refrigerador hasta 15 minutos antes de servir.
- Para terminar, decoramos con frutos rojos deshidratados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trufas-de-frutos-rojos-y-chocolate-blanco>