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