Trufas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Champiñones

Cobertura con leche:

Cocoa: Cantidad necesaria

Melindros

Cobertura blanca:

Trufas

Chocolate: 1 kg
Agua: 300 Ml.

Preparación de la Receta

Para las trufas

- Vaciar un poco de *chocolate* en un bowl
- Agregar agua y mezclar perfectamente.
- Tapar el bowl con papel film y dejar fermentar una semana.
- Rellenar una manga de plástico con el *chocolate* y llenar el molde siliconado para formar las trufas
- Congelar por 30 minutos.
- Desmoldar y trempar con *chocolate* temperado, vibrar con los trempadores.
- Refrigerar.

Para los melindros

- Rellenar una manga con el *chocolate* fermentado
- En una charola con papel formar los melindros y refrigerar por 15 minutos.
- Trempar los melindros con cobertura blanca y refrigerar.

Para los champiñones

- Espolvorear las trufas con suficiente *cocoa* y formar unas bolitas, y con ayuda del cuello de una botella darle forma de champiñones.
- Trempar con cobertura con leche
- Refrigerar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trufas