

TRUFAS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo de enfriar: 2 horas

Ingredientes:

- 2 Barras de chocolate de buena calidad, finamente picado (4 oz) 226 gr.
- $\frac{2}{3}$ taza de crema dulce para batir
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto puro de vainilla
- 1 cucharada de mantequilla amarilla sin sal, ablandada
- Coberturas: chocolate en polvo, nueces picadas, chocolate picado, etc.



Instrucciones

1. Coloca el chocolate picado en un recipiente resistente al calor, déjalo aparte.
2. En una olla pequeña a fuego medio bajo, calentar la crema hasta que esté hirviendo. Apagar la estufa y retirar del calor.
3. En el recipiente donde está el chocolate, agrega la mantequilla y añade la crema dulce, dejando reposar por 5 minutos.
4. Agrega la vainilla y revuelve hasta que el chocolate se haya derretido completamente. Coloca un pedazo de papel plástico para cocina, sobre la superficie, así se evita la condensaci[on], refrigera durante 2 horas
5. Después de ese tiempo, saca la mezcla del refrigerador, con una cucharita agarra de la mezcla, y enrollada con tus manos formando bolitas. Si sientes que es muy pegajoso, puedes hacerlo con guantes o espolvorea cacao en polvo en tus manos para que no se pegue.
6. Ve colocando las bolitas en un plato cubierto con papel para hornear, una vez las tengas todas hechas, cubre cada bolita con la cobertura que quieras: cacao en polvo, azúcar pulverizada, chispas de chocolate, etc. Luego a disfrutar.

Notas:

*Para que las trufas tengan un buen sabor y textura, compra chocolate de buena calidad. Baker's o Ghirardelli son muy buenas. No utilices chispas de chocolate.

*El chocolate semidulce o negro produce una trufa de chocolate muy intensa y el chocolate con leche produce una trufa más dulce. Si usas chocolate con leche, reduce la crema a 1/2 taza ya que el chocolate con leche es mucho más suave que el chocolate negro

*Las trufas saben mejor a temperatura ambiente, para que no pierdan su textura cremosa.

*Cubre bien y guarda las trufas a temperatura ambiente durante 3-4 días o en el refrigerador hasta por 2 semanas.

*La crema dulce para batir es el único líquido que derretirá el chocolate hasta obtener la consistencia de trufa adecuada. No uses Half and Half (leche evaporada) o leche.