



# Trufas de chocolate



## Necesitarás:

200 gr de Chocolate puro chocolate 70%  
180 gr de nata 35 MG (materia grasa, nata  
para montar).

27 gr de mantequilla

1 vaina de vainilla o cáscara de naranja.  
(opcional).

Chocolate puro en polvo.





## Comenzamos.

Troceamos o rallamos el chocolate y lo ponemos en un cuenco amplio..

Hervimos la nata en un cazo con la pulpa de la vainilla o la raspadura de la cáscara de naranja. La vertemos rápidamente sobre el chocolate y movemos lentamente con una espátula siempre en el mismo sentido.

Déjalo reposar hasta que baje a una temperatura templada. Calienta y mueve la mantequilla para que esté bien pomada (textura de crema). Añade un poco de la base anterior a la mantequilla y mézclala despacio en el mismo sentido. Cuando ya no queden grumos, añade el resto. Debe quedar homogéneo. Tápala con un film y déjala enfriar antes de usar, hasta que tenga una textura sólida.

Prepara una manga pastelera con la receta, haz puntos o cualquier forma del tamaño deseado sobre un papel de horno.. Déjalo reposar en el frigorífico durante 20 minutos. Coge las bolas una a una y moldéalas con las manos, como si fueran canicas. Rebózalas en cacao puro en polvo o decóralas con fideos de chocolate.

**¡¡¡DISFRUTADLAS!!!**

