

- TRUFAS ENCHILADAS -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- ¼ DE TAZA DE CHAMOY
- DIAMANTINA COMESTIBLE

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLA EL CHAMOY Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA FORMAR UNA MASITA DENSA Y HAZ BOLITAS CON ELLA.
2. DEJA REPOSAR POR 10 MINUTOS.

3. CUBRE CON LA DIAMANTINA COMESTIBLE O CONFETIS DE COLORES.

TIP: PUEDES COLOCAR CARAMELOS DENTRO DE LA MEZCLA O CUBRIR FRUTA CON ELLA.