

- Trufas de tiramisú sin horno -



INGREDIENTES

PARA LAS TRUFAS:

½ TAZA DE CREMA PARA BATIR

1 TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CUCHARADA DE CAFÉ SOLUBLE

½ CUCHARADITA DE SAL

□ DE TAZA DE QUESO CREMA

5 GALLETAS DE VAINILLA

PARA DECORAR:

100 G DE CHOCOLATE COLOR AZUL

100 G DE CHOCOLATE COLOR AMARILLO

100 G DE CHOCOLATE COLOR ROSA

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA VIERTES LA CREMA PARA BATIR, EL CHOCOLATE BLANCO, LA SAL, EL CAFÉ Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. LLÉVALA A LA ESTUFA A FUEGO BAJO Y REVUELVE CONSTANTEMENTE HASTA QUE SE DERRITA EL CHOCOLATE Y SE INTEGREN TODOS LOS INGREDIENTES.
- 3.

RETIRA DEL FUEGO Y DÉJALA ENFRIAR POR 10 MIN.

4. MIENTRAS TANTO, EN UN TAZÓN MEDIANO ACREMA EL QUESO.
5. VIERTES LA MEZCLA DE CHOCOLATE SOBRE EL QUESO CREMA E INTÉGRALO TODO, PUEDES USAR UNA BATIDORA O UNA ESPÁTULA.
6. AGREGA LAS GALLETAS TRITURADAS E INTÉGRALAS CON UNA ESPÁTULA.
7. CUBRE EL TAZÓN CON PLÁSTICO DE COCINA Y REFRIGERA DE 2 A 4 HORAS HASTA TENER UNA MASA FIRME.
8. CON UNA CUCHARA DE HELADO DIVIDE LA MASA EN PORCIONES Y DALES FORMA DE BOLITA.
9. COLÓCALAS EN UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO Y CONGÉLALAS POR AL MENOS 30 MIN.
- 10.

DERRITE EL CHOCOLATE DE COLORES EN EL MICRO EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS Y CUBRE LAS BOLITAS CON TUS COLORES FAVORITOS.

11. COLÓCALAS DE NUEVO EN UNA BANDEJA CON PAPEL ENCERADO.

12. VIERTE EL CHOCOLATE EN MANGAS PASTELERAS Y ÚSALAS PARA HACER ALGUNAS RAYAS DE DIFERENTES COLORES SOBRE LA PRIMERA CAPA DE CHOCOLATE.

13. PUEDES REFRIGERAR POR 15 MIN MÁS O ESPERAR HASTA QUE EL CHOCOLATE ESTÉ COMPLETAMENTE SECO.