

Será por recetas



Trufas de algarroba

Recetas de postres, Recetas fáciles

 0 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 275 g de chocolate de algarrobas
- 175 g de miel de pastel o galletas
- 25-30 g de pasas picadas
- 50 g de almendra molida
- 50 g de confitura de grosella negra, a ser posible sin azúcar

Elaboración

Da para 25-30 trufas.

Primero mezclar todos los ingredientes. Excepto el chocolate, y repartir en bolitas del tamaño de una nuez.

Seguidamente fundir el chocolate de algarroba a fuego lento, en pocas cantidades (dos o tres trozos cada vez), para conseguir que la capa externa de las trufas se fina.

Introducir las trufas una por una hasta que estén completamente bañadas. Dejar reposar.



Autor receta de Trufas de algarroba

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012