



Trufas de chocolate con caramelo

Ingredientes para unas 50 trufas:

300 g de chocolate negro (con 70 % de cacao)

180 g de chocolate con leche

26 cl de nata líquida

190 g de azúcar

40 g de mantequilla salada

Cacao en polvo

Pesa y prepara todos los ingredientes. Necesitarás una varilla y una espátula de goma. El chocolate debe estar partido pequeño y la mantequilla blanda. La nata ponla a fuego bajo para que se caliente sin hervir. El azúcar a fuego bajo para que se haga caramelo. No la muevas, si ves que no se disuelve bien y empieza a oscurecer en exceso el caramelo, mueve el cazo, pero sin meter el batidor.



Cuando se haya hecho un caramelo oscuro estará listo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la mantequilla y mueve con el batidor. Ten cuidado con las burbujas, queman mucho.



Cuando esté incorporada la mantequilla añade la nata y sigue batiendo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Si se te quedan grumos de caramelo, ponlo otra vez con el fuego muy suave y mueve hasta disolverlo todo. No debe hervir.



Retira del fuego y añade los chocolates. Con la espátula de goma mueve bien hasta tener una masa homogénea.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon en una fuente y mete en la nevera 2 horas. Una vez frio con la ayuda de una cucharilla haz montoncitos y dales forma con la palma de las manos. Pasa por cacao.



Y sirve o envuelve para regalo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

