



## Trufas de chocolate

### Ingredientes para 12-15 trufas:

180 gr. de chocolate negro  
1 cucharada de agua  
125 gr. de azúcar glase  
un poco de vainilla o un sobre de azúcar vainillado  
1 cucharada de ron  
2 cucharadas y media de nata  
1 cucharada y media de cacao en polvo

- Cuanto mejor sea el chocolate te saldrán más ricas. Utiliza chocolate con al menos 70% de cacao.
- Para darles forma hay que mancharse las manos. Utiliza una cucharita para ir quitando el exceso que se te quede pegado y lávate las manos cada 5 ó 6 trufas.

Pon a derretir el chocolate con la cucharada de agua a fuego MUY bajo. Si no puedes poner el fuego muy bajo ponlo al baño maría o en el microondas a baja potencia.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

Añade el azúcar glase, el ron y la vainilla. Mezcla bien con una cuchara de palo.



Incorpora la nata y mezcla bien.



Deja enfriar en la nevera una hora.



**Paloma de la Rica**

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



Dales forma y pasa por el cacao.



Sirve sacando de la nevera una hora antes de comerlas para que no están demasiado frías.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

