

Chef Pepin



POSTRES

TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 Libra de chocolate semi-amargo
- 2 Tazas de crema de leche
 - Cacao en polvo
 - Nueces picadas

PROCEDIMIENTO:

Pica el chocolate en pedazos pequeños, aparte lleva la crema a punto de ebullición y agrégala sobre el chocolate.

Mezcla suavemente con una espátula hasta que el chocolate se

Cubre esta mezcla con plástico y refrigérenla por media hora o hasta que este dura pero manejable.

Saca porciones iguales con una cuchara y moldéalas con las manos hasta que estén redondas.

Pasa las trufas por cacao en polvo o por nueces picadas.