

TRUFAS DE CHOCOLATE

1. INGREDIENTES



Foto M.V.

2 TABLETAS DE CHOCOLATE FONDANT
10 CUCHARADAS DE LECHE
CONDENSADA
100 g. MANTEQUILLA
1 COPA DE BRANDY
UN PUÑADO DE COCO RALLADO
FIDEOS DE CHOCOLATE

2. PREPARACIÓN

PRIMER PASO

1. Deshacer el chocolate en un cazo al baño maría (colocando el cazo dentro de otro que tiene agua hirviendo) para que no se queme.
2. Añadir la leche condensada y remover bien.
3. Añadir la mantequilla en trozos.
4. Añadir el brandy y, si se quiere, el coco.
5. Colocar la mezcla en una fuente extendida para que se enfríe.

SEGUNDO PASO

1. Con ayuda de una cucharilla formar bolitas.
2. Pasarlas por lo fideos de chocolate.
3. Colocarlas en las cestitas de papel.



Foto M.V.

Receta de Pepi Gómez, realizada con la colaboración de mi sobrino Dani.



Foto M.V.

¡B
U
E
N

P
R
O
V
E
C
H
O!

M^a VICTORIA