

Trufas de chocolate con magimix

Trufas de chocolate con magimix

15 min	15 min 0 min	15 min 0 min 15 min	15 min 0 min 15 min 1/10
15 min 0 min 15 min 1/10 6	15 min 0 min 15 min 1/10 6 8	15 min 0 min 15 min 1/10 6 8 12	

15 min 0 min 15 min 1/10 6 8 12

200g de chocolate
40g de azúcar en trozos
2 cucharadas soperas de crema espesa
2 cucharadas soperas de cacao
1 yema de huevo
1 gota de esencia de vainilla

Â»

Colocar el azúcar en trozos en el bol del Thermomix.

Â»

Girar el botón para cerrar el bol y presionar turbo durante 5 segundos. Repetir 3 veces.

Â»

Reservar el azúcar glas.

Â»

Colocar el chocolate en el bol del Thermomix y programar 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar todos los demás ingredientes excepto el cacao. Programar 5 minutos a 50°C en velocidad 4.

Â»

Reservar en un bol y refrigerar durante una hora.

Â»

Luego, formar pequeñas bolas y rodarlas en el cacao.

Â»

Colocar las trufas en un plato.

¡ Disfruta de esta deliciosa receta de trufas con Thermomix !