



Trufas de Chocolate

## Description

### Trufas de Chocolate -Chocolate Truffles (English version below)

#### Ingredientes hacen 15 a 20 trufas

- 125 gramos de chocolate oscuro (70% de cacao) o utilizar botones de chocolate
- 1/2 taza de crema de leche o nata
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 1 cucharada de ron o Baileys (opcional)
- Cubierta: coco, dulces, azúcar o más chocolate derretido o en polvo (opcional)

#### Preparación

1. En una olla con un poco de agua a fuego medio bajo, colocar encima un tazón resistente al calor para derretir el chocolate al baño María.
2. Colocar en el tazón el chocolate en trozos pequeños, la crema de leche, mantequilla, el azúcar, ron,
3. Revolver constantemente con una cuchara metálica o de varillas hasta que el chocolate se derrita y la mezcla sea homogénea.
4. Colocar la mezcla en otro recipiente y dejar enfriar a temperatura ambiente.
5. Después introducir el tazón tapado con un plástico o papel aluminio en la nevera 2-3 horas para que se solidifique bien.
6. Con la ayuda de una cucharita hacer bolitas de la mezcla de chocolate del tamaño deseado. Manipular rápidamente cada una para que no se derritan en las manos.
7. Luego cubrirlas con chocolate coco, dulces, azúcar de colores o se puede bañar con una capa de chocolate derretido.

## Chocolate Truffles

#### Ingredients make 15-20 truffles

1. 125 grams dark chocolate (70% cocoa) or use chocolate buttons
2. 1/2 cup double cream
3. 1 teaspoon butter

4. 1 tablespoon icing sugar
5. 1 tablespoons rum or Baileys tablespoons (optional)
6. Cover: coconut, sweets, sugar or more melted chocolate or powder (optional)

### **Preparation**

1. Heat a pot with a little water, and on it put a heat-resistant bowl to melt the chocolate (bain marie).
2. Place the bowl over medium low heat with the chocolate into small pieces, heavy cream, butter, sugar, rum,
3. Stir constantly with a metal spoon or rod until chocolate is melted and mixture is smooth.
4. Place the mixture in another bowl and let cool to room temperature.
5. Cover the bowl with plastic wrap or aluminium foil and put in the fridge for 2-3 hours to solidify.
6. With the help of a spoon, make the balls of the chocolate mixture the desired size. Handle quickly each so they do not melt in your hands.
7. Cover with coconut chocolate, candies, coloured sugar or you can cover with a layer of melted chocolate.