



Paso a Paso

Trufas de Chocolate negro con Vodka y Almendras

Descripción: Trufas de chocolate negro con vodka y almendras.

- Ingredientes:**
- 200 gr. de Chocolate negro para postres
 - 50 gr. de Nata para montar
 - 50 gr. de Vodka
 - 10 gr. de Almendras troceadas
 - 7 gr. de Miel

Para la cubierta:

- 150 gr. de Chocolate para postres
- Canela en polvo



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas trufas de chocolate con vodka y almendras en sólo 14 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, colocamos la nata en una cacerola a fuego lento.

2



Luego, añadimos la miel.

3



Tenemos que remover hasta que la nata y la miel se integren y estén calientes.

4



Troceamos el chocolate y lo colocamos en un bol que resista el calor, luego añadimos la nata caliente con la miel.

5



Mezclamos con una espátula hasta que el chocolate se funda por completo.

6



Cuando el chocolate este tibio, agregamos las almendras troceadas.

7



Luego, agregamos el vodka!!!

8



Removemos con la espátula hasta que se integren todos los ingredientes.

9



Dejamos enfriar la mezcla en la nevera hasta que tenga una consistencia dura, y con ayuda de nuestras manos modelamos unas bolitas.

10



A continuación, fundimos el resto del chocolate en baño maría para realizar la cubierta.

11



Debemos cerciorarnos que el chocolate esta totalmente fundido y no podemos dejar que hierva.

12



Bañamos todas las bolitas con el chocolate fundido y dejamos enfriar.

13



Luego, espolvoreamos todas las bolitas con canela y dejamos que la cubierta de chocolate se seque antes de tomarlas.

14



Ya tenemos unas exquisitas trufas de chocolate para impresionar a nuestros familiares o amigos.