



¿A qué saben las nubes?

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes:

450 gr de chocolate negro (de la mejor calidad posible)
250 ml de nata líquida con un 35% de materia grasa

cacao en polvo (de la mejor calidad posible)
coco rallado
almendras picadas

1.- Comenzamos cortando en trozos pequeños y regulares el chocolate (en mi caso he utilizado tabletas de chocolate negro con un 70% de cacao).

2.- Calentamos la nata en un cazo hasta que esté a punto de hervir, y la vertemos sobre el chocolate, con cuidado. Con una cuchara mezclamos suavemente, comenzando por el centro, hasta que el chocolate se funde completamente. Metemos la mezcla en la nevera hasta que se enfríe y tome la consistencia adecuada, aproximadamente 2 horas.

3.- La mezcla (más correctamente: la ganache) debe estar lo suficientemente fría como para poder moldearla con las manos, pero no tanto como para que se quiebre al intentar coger pequeñas porciones con una cucharita.

4.- Formamos pequeñas bolitas, y las rebozamos en las diferentes coberturas: cacao amargo en polvo, coco rallado, almendras picadas... Volvemos a meter las trufas en la nevera para que estén bien frías antes de consumirlas sin complejos.