



¡Oh no...! Se nos ha desordenado el instructivo de cómo preparar trufas de chocolate.

Arrastra y ordena las partes del instructivo, si está en tus posibilidades, realiza la receta y comparte foto de tus trufas.



INSTRUCCIONES

MATERIALES O INGREDIENTES

1. Poner una mantecada en el vaso y pulverizarla con la cuchara.
2. Agregar la cocoa al gusto y mezclar bien.
3. Agregar la lechera poco a poco e ir mezclando hasta que se forme una pasta consistente como para formar las bolitas de la trufa.
4. Tomar con la mano un poco de la pasta e ir formando bolitas del tamaño que uno desee.
5. Colocar el topping sobre el plato llano y rodar por encima del topping la trufa para que se adorne.
6. Colocar la trufa en el otro plato llano y dejar enfriar por una hora.
7. ¡A disfrutar!



TÍTULO

Una mantecada.

Una lata de lechera condensada.

20 gramos de cocoa o chocolate en polvo.

Un vaso de plástico.

Una cuchara.

Dos platos llanos de plástico.

20 gramos de nuez moscada rayada o azúcar glass o rayadura de coco o chispitas de colores para que sea el topping.

TRUFAS DE CHOCOLATE