TRUFAS

150 g chocolate cobertura

100 g manteca

150 g dulce de leche repostero

150 g coco rallado

100 g vainillas

100 g copos azucarados

grana para decorar las trufas

1. Derretir la manteca junto al chocolate. Poner la mezcla en un bol y añadir el dulce de leche, el coco, las vainillas desmenuzadas y los copos triturados.

2. Integrar todo con una espátula o con las manos bien limpias para formar una masa pegajosa. Hacer bolitas con la masa.

3. Pasar las trufas por la grana. Llevar a la heladera 10 minutos.

LIVEWORKSHEETS