



DESSERTS · VEGETARIAN

Trufes de xocolata

🕒 +4h 🍴 4 servings 🔥 1,750 kcal

Ingredients

300 g xocolata negra (60–70%)

300 g nata 35% MG

25 g glucosa (opcional)

40 g mantega

Polsim de sal

ARREBOSSAR

Cacau en pols pur

Galeta trinxada

Crocanti d'ametlla

FARCIR

Confitura de cirera

PER SERVING

Protein	15 g
Fat	160 g
Carbs	50 g
Fiber	10 g

Method

- 1 Escalfem en un cassó la nata i la glucosa a foc mitjà i retirem quan arrenqui el bull.
- 2 Afegim la xocolata sobre la nata calenta i esperem durant un minut.
- 3 Barregem del centre cap enfora fins que emulsióni.
- 4 Quan la barreja ja no crema però encara és tèbia, hi afegim la mantega i un polsim de sal.
- 5 Barregem fins que quedi llisa i sedosa.
- 6 Tapem a pell i posem a la nevera un mínim de 4 hores.
- 7 Fem boletes amb cullera o amb les mans.

ARREBOSSAR

- 8 Arrebossem amb cacau pur, galeta trinxada i crocanti d'ametlla.

FARCIR

- 9 També les podem farcir de confitura de cirera.

TIPS

La glucosa dona elasticitat i fa que la trufa es mantingui cremosa amb els dies. La mantega arrodoneix i dona textura de trufa bona. Després del repòs es busca una textura de plastilina cremosa: que es pugui treballar però que sigui suau.

