la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Trufas de mantecados

6 raciones 200 kcal

Ingredientes

3 o 4 mantecados o polvorones (en el original, mantecados de limón)

1 cucharada de queso mascarpone

80 gr de chocolate negro (o blanco) para postres

DECORACIÓN

Sprinkles

POR RACIÓN

Proteínas	**2,2 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**22 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Desmenuzar los mantecados
2. Deben quedar bien machacados
3. Añadir el mascarpone
4. Formar pequeñas bolitas
5. Bañar las bolitas en el chocolate fundido y colocarlas sobre una base de chocolate
6. Decorar y listas para disfrutar

RECOMENDACIONES

También puedes hacerlos con queso crema, queso fresco batido, lo que más te guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos