la cocina de los golosos



POSTRES · VEGANO

Trufas de chocolate y naranja

6 raciones 80 kcal

Ingredientes

- **100 gr** cáscaras de naranja
- **50 gr** azúcar
- **50 gr** cacao polvo

POR RACIÓN

Proteínas	1,9 g
Grasas	1,2 g
Hidratos	17 g
Fibra	4,5 g

Elaboración

1. Poner las cáscaras de naranja (lavadas previamente) en una olla con agua y dejar hervir unos 20 minutos
2. Colar y retirar el agua por otra limpia
3. Añadir el azúcar y volver a hervir unos 30 minutos
4. Coger las cáscaras y, junto a 3 cucharadas de almíbar (de la cocción), triturar hasta obtener un puré
5. Añadir el cacao y mezclar bien
6. Dar forma a las trufas y dejar unos 30 minutos en la nevera
7. Rebozar en cacao y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos