

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

Trufas de galleta María

+4h | 12 raciones | 277 kcal

Ingredientes

- 1 paquete de galletas María
- 1 lata pequeña de leche condensada
- 1 bote pequeño de cacao en polvo
- 10 gramos de mantequilla
- Fideos de chocolate
- 1 chorreón de coñac

POR RACIÓN

Proteínas	8,1 g
Grasas	8,8 g
Hidratos	44 g
Fibra	7,5 g

Elaboración

1. Trituramos las galletas hasta hacerlas polvo.
2. Echamos la leche condensada en un recipiente, añadimos las galletas y removemos.
3. Derretimos la mantequilla en el fuego o en el microondas (menos de un minuto, que no quede demasiado líquida).
4. Cuando la mantequilla se haya enfriado, la añadimos a las galletas con la leche condensada, y movemos.
5. Añadimos el cacao en polvo y removemos bien. Es importante que la masa quede compacta.
6. Agregar un chorreoncito de coñac.
7. Colocamos la masa lisa y dejamos enfriar en el frigorífico durante 12 horas o un día, preferiblemente.
8. Amasamos y hacemos bolitas.
9. Por último pasamos las bolas por los fideos de chocolate.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta