

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO

Ingredientes:

- 500 gr chocolate negro
- 300 ml leche condensada
- 150 gr mantequilla
- 1 chorrito de licor
- Cacao puro

Preparación:

- Calentar en el microondas todos los ingredientes juntos, menos el cacao
- Batir bien, que quede una masa homogénea y brillante.
- Dejar reposar en la nevera mínimo 8 horas
- Hacer bolitas con la masa y meterla al congelador hasta que estén duritas
- Sacarlas y bañarlas en el cacao
- Se conservan de maravilla congeladas. Para comer sacar un ratito antes