

RecetaKA

TRUFAS DE CHOCOLATE AL BRANDY CON AVELLANAS

Ingredientes para 40 unidades: Para las trufas: 250 g chocolate negro / 220 ml nata para montar / 30 g de azúcar moreno / 30 g de mantequilla / 20 ml de brandy / 40 g de avellanas tostadas y peladas - Para decorar: 100 g coco rallado / 100 g cacao en polvo / 100 g crocanti de almendra



Elaboración

1. Verter la nata en un cacito, añadir el azúcar y remover
2. Llevar a ebullición. Apartar del fuego y esperar hasta que atempere (alcance los 65º aproximadamente)
3. Trocear el chocolate, calentarlo al baño maría hasta derretir (alcanza aproximadamente la temperatura de 45º)
4. Incorporar la preparación de nata y azúcar, removiendo, hasta obtener una crema suave.
5. Añadir la mantequilla cortada en daditos y remover hasta que funda.
6. Verter el brandy y mezclar. Dejar reposar en la nevera hasta que adquiera consistencia.

Formando las trufas: Para poder trabajar la mezcla correctamente la mezcla debe estar espesa para poder formar las trufas con facilidad. Recoger pequeñas porciones de la masa, introducir una avellana en el interior de cada una y darles forma de bolita.

Decorando: Rebozar 1/3 de las trufas en coco rallado, el otro 1/3 en cacao en polvo y el 1/3 restante en almendras.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

