

- TRUFAS DE CHOCOMENTA -



INGREDIENTES

PARA LAS TRUFAS:

- 1 TAZA DE HARINA DE COCO
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO AL GUSTO
- ¼ DE TAZA DE ACEITE DE COCO
- 2 CDAS. DE ESENCIA DE MENTA

PARA LA COBERTURA:

- ¼ TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO
- 1 CDTA. DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 3 CDTAS. DE ACEITE DE COCO

- HOJAS DE MENTA (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

PARA LAS TRUFAS:

1. EN UN BOWL COLOCA LA HARINA DE COCO E INCORPORA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO AL GUSTO.
2. AÑADE EL ACEITE DE COCO Y LA ESENCIA DE MENTA, CONTINÚA MEZCLANDO HASTA TENER UNA MASITA.
3. FORMA DE 8 A 10 BOLITAS CON LA MEZCLA Y RESERVA.

PARA LA COBERTURA:

1. EN UN TAZÓN COLOCA LA COCOA POSTRELICIOSO, MÉZCLALA CON UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y 3 CUCHARADITAS DE ACEITE DE COCO, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA LÍQUIDA.
2. COLOCA LAS TRUFAS EN UNA REJILLA Y VIERTI LA COBERTURA ENCIMA DE ELLAS, HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE BAÑADAS.

3. REFRIGERA POR UNA HORA Y SIRVE CON HOJAS DE MENTA.