



TRUFAS DE CASTAÑAS

Ingredientes (para 9 unidades):

- ☐ 50 g cobertura de chocolate negro
- ☐ 5 g miel
- ☐ 15 g azúcar
- ☐ ½ cucharada de ron o whisky
- ☐ 15 g mantequilla
- ☐ Cacao puro en polvo
- ☐ C.s. esencia/aroma de vainilla
- ☐ C.s. castañas troceadas

Para el puré de castañas

- ☐ 40 g castañas cocidas o en almíbar
- ☐ 10 g mantequilla
- ☐ 30 ml nata líquida 35% M.G.

Elaboración:

1. Para preparar el puré de castañas fundir la nata con la mantequilla y añadir las castañas cocidas/en almíbar.
2. Triturar hasta obtener un puré muy fino y sin grumos. Reservar.
3. Por otro lado, fundir la mantequilla junto con el chocolate en el microondas o al baño maría.
4. Añadir el puré de castañas, el azúcar, la miel, el licor y la vainilla y mezclar delicadamente con espátula tras añadir cada uno de los ingredientes.
5. Incorporar las castañas troceadas (bien pequeñas) y mezclar de nuevo.
6. Dejar enfriar un mínimo de 4 horas en la nevera.



7. Hacer bolas del mismo tamaño hasta terminar la masa (las mías pesaban 15 gramos).

8. Rebozar completamente en el cacao puro en polvo.

9. Reservar en la nevera y sacar unos 20 minutos antes de comer ¡¡DELICIOSAS!!

** Se puede sustituir el chocolate negro por chocolate con leche.*

** Las castañas troceadas son opcionales y se puede cambiar el cacao puro por fideos de chocolate.*