



TRUFAS DE CHOCOLATE CON LICOR

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 4h 30 min 15 min

Ingredientes

Mantequilla: 125 gr
Chocolate fondant: 500 gr
Leche condensada: 370 gr (1 bote mediano)
Licor (coñac, whisky o ron): 40 cc
Cacao amargo en polvo: 100 gr



Preparación

1. Poner los 125 gr de mantequilla en una cazuela y calentar a fuego muy suave o al baño María.
2. Trocear los 500 gr de chocolate fondant, echarlos a la cazuela y esperar a que se fundan totalmente, mezclando bien.
3. Incorporar los 370 gr de leche condensada y mezclar con una cuchara de madera hasta que la mezcla ligue perfectamente.
4. Añadir los 40 cc de licor a chorritos poco a poco. Seguir mezclando durante unos 10 minutos hasta que la masa esté bien ligada.
5. Continuar trabajando la masa hasta que se separe bien de las paredes de la cazuela.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar. Posteriormente, introducir en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas (lo ideal es de un día para otro) para que la masa endurezca.
7. Una vez endurecida la masa, hacer pequeñas bolas moldeándolas (se pueden usar dos cucharillas de café).
8. Poner los 100 gr de cacao amargo en un bol. Rebozar cada bola de trufa en el cacao hasta que quede bien cubierta.
9. Colocar cada trufa en una cápsula de papel pequeña antes de servir.

Notas

- *Mantequilla:* No exceder la cantidad de 125 gr, ya que la trufa quedaría demasiado blanda.
- *Calidad del chocolate:* Debe ser chocolate especial para fundir. Cuanto mayor sea la calidad del chocolate, más rica resultará la trufa.
- *Se recomiendan licores no dulces, como coñac, whisky o ron.*
- *Es vital trabajar a fuego muy suave o al baño María. Si la mezcla se calienta demasiado, quedará granulada y se estropeará.*
- *Cuanto más se trabaje y remueva la masa manualmente, más suave será la textura final de la trufa.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Trufas de chocolate con licor	Postres y Dulces	01	30-09-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.