Trufas de chocolate

INGREDIENTES

2 tazas o 400 g de chocolate amargo para repostería en trozos

1/4 de barra de mantequilla o 22.5 g

1 yema de huevo batida previamente

2 cucharadas de cocoa en polvo

1 cucharada de crema para batir o 15 ml

Puedes conseguir estos ingredientes en supermercados o en tiendas de materias primas.

UTENSILIOS

Cacerola con capacidad de 5 l, cuchara, tazón de vidrio con capacidad de 2 l, platón y recipiente de plástico con tapa hermética.

Tiempo de preparación: 30 min

Caducidad: un mes

Ahorro: hasta 60% comparado con los productos comerciales (depende del chocolate y de la materia prima que utilices)

1

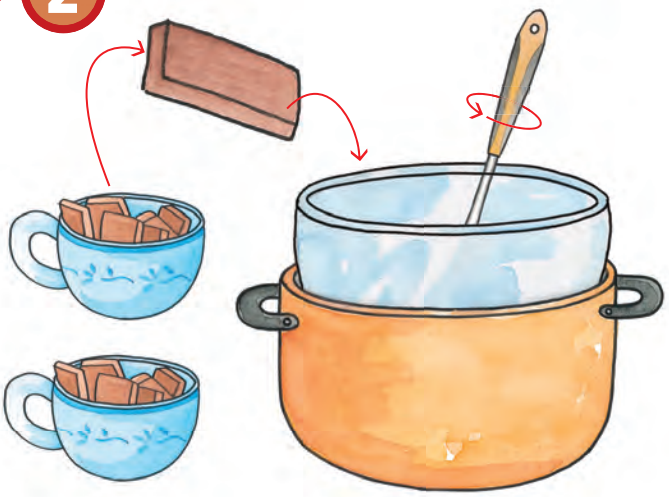
Llena la cacerola con agua hasta una cuarta parte de su capacidad y ponla al fuego.

4

Forma bolitas del tamaño de un tomate, déjalas enfriar completamente en el platón y revuélcalas en la cocoa.

En las Tecnologías Domésticas Profeco se consideran las siguientes equivalencias: 1 cucharada (TBS: *table spoon*) = 15 ml, 1 cucharadita (*tea spoon*) = 5 ml, 1 taza = 250 ml

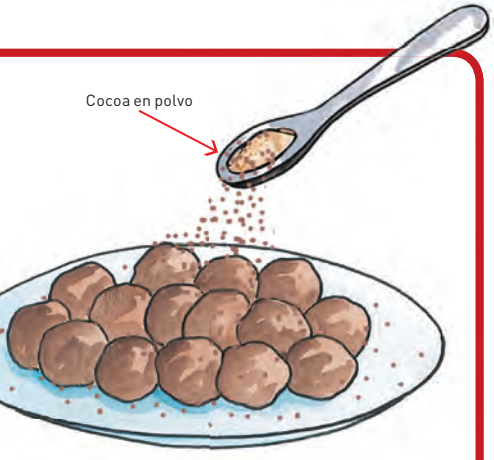
2



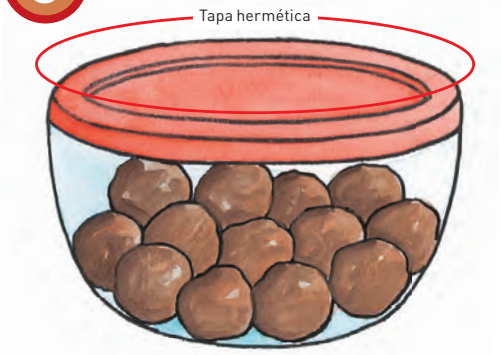
Cuando el agua comienza a hervir, retira la cacerola del fuego y coloca dentro el tazón de vidrio para hacer un baño maría, dentro del tazón agrega el chocolate y, con ayuda de la cuchara, mueve suavemente hasta que se haya fundido completamente y ya no observes grumos.

3

Sin dejar de mover agrega la mantequilla, una vez que se integre, añade la yema de huevo y la crema. Retira el tazón del baño maría y deja entibiar la pasta de modo que puedas tomarla con las manos.



5



Guarda tus trufas de chocolate en el recipiente de plástico con tapa hermética.

Validación técnica del maestro en ciencias Miguel Ángel Meza Vudoyra.

RECOMENDACIONES

Si al momento de hacer tus trufas se te acaba la mantequilla, puedes utilizar margarina o manteca vegetal en la misma proporción. Y si lo prefieres utilizar chocolate blanco. Como toque final puedes incorporar media copita de algún destilado como brandy, coñac o licor de almendras.

CONSERVACIÓN

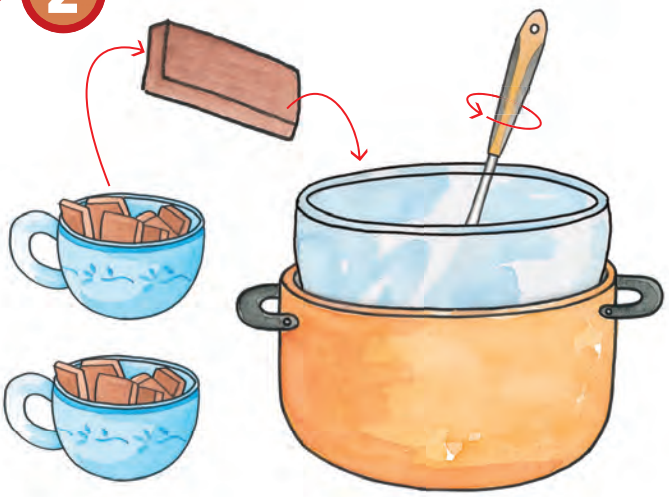
Deben almacenarse en la alacena para protegerlas de la luz del sol y evitar que pierdan humedad.

Deliciosas y fáciles de hacer

Las trufas de chocolate encuentran inspiración para su nombre y aspecto en el apreciado hongo que crece bajo tierra. Su creación se atribuye a un pastelero europeo que pensó en una golosina de rápida elaboración e ingredientes de excelente calidad. Ahora tienes la tecnología para preparar este famoso postre y halagar el paladar de tus seres queridos durante las fiestas navideñas.

En las Tecnologías Domésticas Profeco se consideran las siguientes equivalencias: 1 cucharada (TBS: *table spoon*) = 15 ml, 1 cucharadita (*tea spoon*) = 5 ml, 1 taza = 250 ml

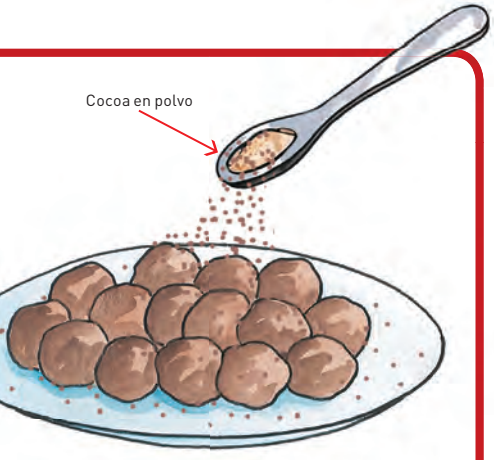
2



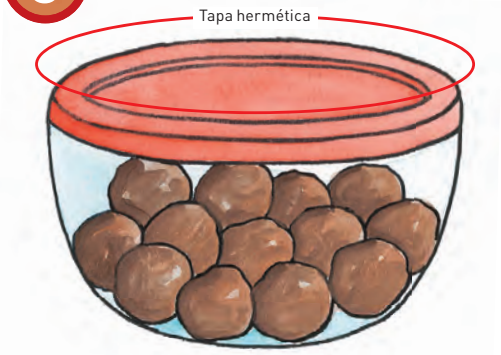
Cuando el agua comienza a hervir, retira la cacerola del fuego y coloca dentro el tazón de vidrio para hacer un baño maría, dentro del tazón agrega el chocolate y, con ayuda de la cuchara, mueve suavemente hasta que se haya fundido completamente y ya no observes grumos.

3

Sin dejar de mover agrega la mantequilla, una vez que se integre, añade la yema de huevo y la crema. Retira el tazón del baño maría y deja entibiar la pasta de modo que puedas tomarla con las manos.



5



Guarda tus trufas de chocolate en el recipiente de plástico con tapa hermética.

Validación técnica del maestro en ciencias Miguel Ángel Meza Vudoyra.

RECOMENDACIONES

Si al momento de hacer tus trufas se te acaba la mantequilla, puedes utilizar margarina o manteca vegetal en la misma proporción. Y si lo prefieres utilizar chocolate blanco. Como toque final puedes incorporar media copita de algún destilado como brandy, coñac o licor de almendras.

CONSERVACIÓN

Deben almacenarse en la alacena para protegerlas de la luz del sol y evitar que pierdan humedad.

Deliciosas y fáciles de hacer

Las trufas de chocolate encuentran inspiración para su nombre y aspecto en el apreciado hongo que crece bajo tierra. Su creación se atribuye a un pastelero europeo que pensó en una golosina de rápida elaboración e ingredientes de excelente calidad. Ahora tienes la tecnología para preparar este famoso postre y halagar el paladar de tus seres queridos durante las fiestas navideñas.