

Trufas de naranja

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Si no deseamos utilizar una manga pastelera, podemos hacerlas a mano. Para ello dejamos enfriar la mezcla en el frigorífico y cuando se haya solidificado, sacamos pequeñas porciones con una cucharilla, les damos forma de bolitas y las rebozamos en el cacao en polvo.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : No tiene
25 min + 1 hora en frigorífico

Cantidad : 25 trufas

Ingredientes:

- 150 g de chocolate negro del 60 ó 70% de cacao
- 75 g de mantequilla
- 1 naranja
- ralladura de medio limón
- 50 g de azúcar blanco
- 50 g de azúcar en polvo
- 1 yema de huevo
- 25 g cacao en polvo desgrasado (o coco en polvo)
- Papel de hornear

- 1 Ponemos a calentar el zumo de la naranja con 50 g de azúcar blanco. Cuando rompa a hervir bajamos a fuego medio y cocemos removiendo de vez en cuando hasta obtener un almíbar espeso.
- 2 Mientras se hace el jarabe de naranja, fundimos el chocolate y la mantequilla al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos y removiendo entre intervalo e intervalo.
- 3 En un bol mezclamos y batimos el chocolate derretido con la ralladura de media naranja y una pizca de ralladura de limón. A continuación añadimos la yema de huevo y batimos, añadimos un chorro del almíbar de naranja, mezclamos y por último echamos los 50 g de azúcar en polvo, que iremos incorporando lentamente y removiendo.
- 4 Dejamos enfriar la mezcla en el frigorífico durante 25 minutos. Mientras enfría la mezcla preparamos una bandeja sobre la que colocaremos una lámina de papel de horno. Si mojamos ligeramente la bandeja el papel no se nos moverá. Cuando pasen los 25 minutos echamos la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda. Vamos haciendo pequeños montoncitos separados ligeramente entre ellos y **volvemos a guardarlos en el frigorífico durante una hora, hasta que se solidifiquen.**
- 5 Una vez que han solidificado las rebozamos en cacao en polvo y ya las tendríamos listas. También podríamos rebozarlas en coco en polvo o echarles un baño de chocolate blanco o chocolate con leche por encima. Conservaremos las trufas de naranja y limón en frío hasta el momento de servir.

más recetas en *Cen* - Cocina en video .com