

Trufas

Ingredientes:

- 300 gr chocolate negro
- 2 cucharada rasa de harina de maíz (Maizena)
- 1 cucharada sopera margarina vegetal
- 1/2 vaso leche de soja
- licor opcional: brandy, ron, ...
- virutas de chocolate o coco rallado

Preparación:

- Calentar a fuego lento la leche de soja junto con la Maizena, unos 10 minutos hasta que espese (mover continuamente).
- Añadir la margarina vegetal y después el chocolate.
- Continuar hasta que se haga una pasta.
- Apartar del fuego, añadir licor (opcional)
- Meter en congelador 1 hora.
- Después sacar e ir cogiendo pasta con una cuchara, hacer bola, pasar por las virutas de chocolate o coco rallado y colocarla en un papel.
- Meter en el frigo.

A disfrutar!!