

## Trufas de avellana y chocolate.

- 100 gr de chocolate Nestle postres.
- 50 gr de azúcar.
- 50 gr de margarina de aceite de oliva.
- 1 cucharada de nata vegetal.
- 125 gr de avellanas.
- 1 cucharada de ron.
- Un poco de chocolate rallado.

### **Procedimiento.**

En un cazo poner la margarina a derretir y añadir el azúcar, trabajándola hasta formar una pasta.

Se pelan las avellanas y se trituran incorporándole el ron y mezclándolo con la margarina y el azúcar.

Se deshace el chocolate en un poco de agua y una vez frío se mezcla con la leche y la primera pasta.

Se deja enfriar y luego se forman bolitas que se pasan por el chocolate rallado.