

Trufle czekoladowe



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	4 łyżki
cukier drobny	4 łyżki
żółtko jajek	2 szt.
śmietanka	200 ml
cukier puder	2 łyżki
kakao	4 łyżki
orzechy laskowe	50 g
czekolada	300 tarta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać żółtka, ciągle ucierać. Śmietankę zagotować z cukrem pudrem do rozpuszczenia cukru. Gorącą śmietankę przelać do masy maślano-jajecznej, wsypać orzechy i czekoladę. Wymieszać. Wstawić do lodówki na ok.2 godz. Następnie łyżką formować kulki i obtaczać w kakao. Wstawić do lodówki.

Do śmietanki można dodać także trochę likieru.