








przepisy.pl

Francuskie trufle czekoladowe

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- mleczna czekolada - 200 gramów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- kakao
- cukier puder
- wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

1. Pokrusz czekoladę na małe kawałki i wrzuć do miski, odłóż na bok.
2. Zagotuj śmietankę z cukrem waniliowym.
3. Gorącą wlej do pokruszonej czekolady i wymieszaj, aż wszystko się roztopi.
4. Dodaj Kasię i ponownie wymieszaj. Odłóż do lodówki na ok. 1,5 godz.
5. Gdy minie czas oczekiwania, czekolada powinna stwardnieć, wyjmij ją z lodówki i formuj małe kulki - możesz użyć dłoni lub łyżki do melonów.
6. Uformowane obtocz w kakao, posyp cukrem pudrem i wiórkami kokosowymi. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl