



TRUFAS DE AGUACATE Y CHOCOLATE



tiempo de preparación
10 min



tiempo total
15 min



raciones
4



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 1 Aguacate Aurum
- 1 cs de sirope de arce o ágave
- 1cs de esencia de vainilla o en polvo
- 200g de chocolate 75%
- Nueces, virutas, fideos o cacao en polvo para el topping

PREPARACIÓN

1. Utiliza una cacerola grande y otra pequeña para preparar el baño María. Vierte en la cacerola grande agua que cubra 3/4 partes de la cacerola pequeña. Deposita el chocolate dentro de la olla pequeña y espera hasta que se derrita. En ese momento vierte la vainilla y mezcla. Retira la cacerola del fuego y deja refrescar el chocolate a temperatura ambiente.
2. Utiliza el mortero para triturar las nueces y reserva. La fuerza que apliques o las repeticiones al machacar dependen de qué textura deseas para la cubierta de las trufas de aguacate y chocolate. ¿Prefieres algo parecido a una harina o trozos más consistentes?
3. Tritura el aguacate hasta lograr un puré y reserva. La textura debe sentirse homogénea.
4. Mezcla en un recipiente el chocolate con el aguacate hasta lograr una consistencia pareja.
5. Crea unas bolas del tamaño de un bocado, es decir que puedas comerla de una vez y sin morder. Pasa las trufas de chocolate veganas por la cubierta que prefieras y colócalas en el capicillo.
6. Guarda los bombones en la nevera si quieres conservarlos bien.