



TRUFAS DE AGUACATE Y CHOCOLATE



tiempo de preparación
45min



tiempo total
2 horas



raciones
10



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 1 Aguacate Aurum
- 1 cs de sirope de agave
- 1cs de esencia de vainilla
- 200g de chocolate 75%
- Avellanas
- Cacao en polvo para el topping

PREPARACIÓN

1. Tritura el aguacate hasta lograr un puré y reserva
2. Utiliza el mortero para triturar las almendras 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
3. 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
4. En ese momento vierte la vainilla y el sirope, y mezcla
5. Retira la cacerola del fuego y deja refrescar el chocolate a temperatura ambiente
6. Mezcla en un recipiente el chocolate con el aguacate y las almendras
7. Decora tu bandeja con cacao en polvo
8. Crea unas bolas del tamaño de un bocado
9. Guarda los bombones en la nevera