NUESTRAS RECETAS

TRUFAS DE CHOCOLATE CON LECHE, QUESO MASCARPONE Y CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 250 gr. de chocolate con leche para postres
- 100 gr. de queso crema Mascarpone
- Una taza de azúcar glass
- Media cucharadita de extracto de vainilla
- Dos cucharadas de Crema de Orujo Panizo
- Cacao en polvo para espolvorear las trufas

PREPARACIÓN:

Colocamos el queso crema en un tazón grande y batimos hasta que quede una crema suave. Sin dejar de batir, agregamos paulatinamente el azúcar glass. Añadimos el chocolate derretido en el microondas, la esencia de vainilla y la Crema de Orujo Panizo, mezclando bien con una cuchara grande o unas varillas.

Cuando la mezcla quede uniforme, dejamos enfriar en la nevera durante unas horas.

Con la mezcla, hacemos bolitas del mismo tamaño y rebozamos en cacao en polvo. Podemos colocarlas en papel de bombones, para realzar su aspecto.

Esta deliciosa receta la hemos encontrado en el blog cocinandoconlaschachas