

Son para llorar de buenas, es que ya se acabaron en mi casa...no duraron nada, me siento frente al computador y es lo primero que se me viene a la cabeza...son para llorar de buenas....

Que receta mas increíble, botada de fácil lista en un par de minutos y el resultado una verdadera delicia, pero como no todo es color de rosas estas trufas tienen una pequeña complicación...su ingrediente principal. Son unas galletas que se llaman Thin Mints y las venden solo en el Lider, yo cuando las veo compro varios paquetes por que las amo, son de la marca Great Value así que búsqenlas para probarlas, no se van a arrepentir (ver foto).

La receta es tan simple que solo hay que mezclar los ingredientes en la procesadora, hacer las bolitas y bañarlas en el chocolate que prefieras, leche, negro o blanco y luego decorarlas con mostacillas, chocolate, coco, chocolate en polvo, lo que tengas a manos...o simplemente dejarlas sin decoración por que son tan ricas que no lo necesitan!

## Trufas de Galletas de Chocolate y Menta

### Receta

255 grs. de galletas Thin Mint (ver fotos, las venden en el Lider)

1/2 paquete de queso crema (4 oz.)

1 taza de chips de chocolate amargo o chocolate picado

En una procesadora moler bien las galletas, luego agregar el queso crema y procesar hasta formar una masa.

Preparar una bandeja con papel mantequilla que quepa en el freezer, con una cucharada para helados chica formar las galletas (ver foto). Dejar en el freezer por 15 minutos.

Mientras están las trufas en el freezer derretir el chocolate, poner en un bol que pueda ir al microondas y derretir el chocolate 30 segundos luego revolver, repetir esto hasta que este completamente derretido, 1 minuto aprox.

Sacar las trufas del freezer, formar bolitas y cubrir con el chocolate derretido.

Se pueden decorar con lo que tengas a mano, yo las espolvoreé con un poco de chocolate amargo.