

Me encanta sorprender con este tipo de chocolates, son tan fáciles de hacer, con ingredientes muy simples y con un sabor espectacular. Todos vueltos locos en la casa y no me tomo mas de media hora. Yo hice estas trufas con las galletas tipo Oreo que venden en el Líder, son de la marca Great Value y me encantan por que tienen doble relleno (double filling) por lo que son mas cremosas y abundantes de sabor. Use el paquete entero, a la procesadora, agregar el queso y listo.....así de fácil y rápido. Hacer las bolitas no es mi deporte favorito pero mi hija Laura que ama cocinar me ayudó y las tuvo listas en un par de minutos. El bañado de chocolate es bien simple, por que lo lindo de este tipo de dulces es que queden rústicos, no perfectos, así que solo bañar en un plato hondo y luego con un tenedor se traspasan las bolitas al papel mantequilla, así se despegan rápidamente. Aventúrense, son deliciosas y una muy buena receta para hacer con los niños.

Trufas de Cookies & Cream

Receta

1 paquete de los grandes (tres filas, 435 grs.) de galletas tipo Oreo
1/2 pan de queso crema (114 grs.)
2 tazas de chips de chocolate blanco

En una procesadora para alimentos moler todas las galletas, guardar un poco para decorar, luego agregar el queso crema y procesar hasta formar una masa. Luego formar las bolitas del porta que tu quieras, las más son de 2 cm. de diámetro aprox.. Poner las bolitas sobre una bandeja cubierta con papel mantequilla. Cuando estén todas listas poner en el freezer por 15 minutos.

Mientras las bolitas están en el freezer, derretir el chocolate blanco que puede ser en chips o una barra picada, lo importante es que no sean pedazos grandes para que el chocolate no se quemé. Yo lo derrieto en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolviendo entremedio.

Sacar las Trufas del refrigerador y bañar con el chocolate derretido, decorar con galletas molidas antes de que se endurezca el chocolate.