

www.lavidaesdulce.net

Que fácil y antigua es esta receta!!!! Estas trufas son un dulce delicioso para la hora del té y un clásico de todos los cumpleaños.

Para tratar de bajarles el dulzor y agregarle un toque salado a estas bolitas, en vez de hacerlas con las típicas galletas de vino las hice con las galletas para aperitivo, las cuadradas integrales. Yo compre las de la marca Great Valué en el Lider. Como resultado me quedaron estas bolitas increíbles, no tan dulces pero ultra deliciosas!!!

Lo mejor de esta receta es que es tan fácil que se puede hacerla con los niños para tenerlos entretenidos toda la tarde alejados de las pantallas!

Yo formé la bolitas con un a unas tijeras que en la punta tienen unos semicírculos, vean la foto está más abajo. Son para hacer albóndigas pero yo siempre las uso para repostería, las compre en el Homy pero pueden formar las bolitas con la mano sin ningún problema.

El detalle del coco para decorarlas les da un toque especial a estas trufas, pero las pueden decorar con lo que tengan a mano, chocolate, mostacillas, galleta molida.....echen a volar la imaginación, quedan deliciosas y lindas, les asegurado que se las van a devorar!!!!!!

Trufas de Dulce de Leche Preparadas con Galletas de Cocktail Integral

Receta

150 g. de galletas de cocktail integrales
200g. de dulce de leche o manjar
50g. de coco rallado

Moler las galletas con un pisapapas o en una procesadora hasta que queden como arena.

En un bol grande mezclar las galletas con el manjar hasta formar una masa uniforme. Formar con la masa bolitas y pasarlas por coco rallado, ponerlas en una fuente con papel mantequilla.

Llevarlas al refrigerador por media hora para que queden duras y consistentes.