

Trufas de chocolate con jengibre y de chocolate con curry

Ingredientes

(para 26 trufas)

- 240 gr. de chocolate (70% cacao)
- 200 gr. de nata líquida
- 25 gr. de miel
- 1 pizca de sal
- 35 gr. de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de jengibre
- Cacao puro en polvo

Preparación

Preparación

- En un cazo, verter la nata y la miel y llevar a fuego medio. Remover hasta que la miel quede disuelta y el líquido llegue a ebullición.
- Colocar el chocolate troceado en un bol amplio.
- Cuando la mezcla de nata y miel arranque el hervor, retirar del fuego y verter sobre el chocolate picado. Dejar reposar dos minutos y remover con una espátula de silicona hasta que se funda por completo y se adquiera una crema brillante, lisa y homogénea.
- Añadir la sal y la mantequilla cortada a cubos. Remover hasta disolverla por completo.

- Tapar con papel film y refrigerar durante un mínimo de 2 horas.
- Pasado el tiempo, sacar la crema de chocolate de la nevera, dividir en dos partes.
- Añadir el curry en una y el jengibre en la otra.
- Ir haciendo bolas con las manos, del tamaño de una nuez y rebozar en cacao puro en polvo.
- Disponerlas sobre una bandeja. Antes de guardar refrigeradas o congeladas, espolvorear un poco de la especia que contengan en la parte superior. Esto, además de poder diferenciarlas, les dará un toque especial en el momento de darle el primer bocado.