

# Trufe cu crema de castane



Fiindca imi place la nebunie piureul de castane, am preparat aceste trufe cu crema de castane, biscuiti si rom, pe care le-am facut si simple dar si tavalite printr-un amestec de nuci si cocos ☐  
Delicioase in ambele variante!!!!!!

Alte retete apetisante gasiti aici: [Retete cu piure de castane](#)

## Ingrediente:

- 450 g piure de castane
- 100 g biscuiti (cu unt)
- 4 linguri rom sau 2 linguri esenta de rom
- 1 lingura lapte (condensat) sau frisca indulcita
- 50 g unt moale (tinut din timp la temp. camerei)

- 50 g miez de nuca
- 2 linguri zahar pudra
- 2 linguri fulgi de cocos

### **Mod de preparare:**

Biscuitii se sfarama cu sucitorul obtinand o pudra fina (eu i-am maruntit la blender).

Miezul de nuca se prajeste putin:



Se taie apoi cu cutitul in granule fine:



Piureul de castane se amesteca cu pudra de biscuiti, romul sau esenta de rom, untul moale si laptele sau frisca:



Apoi se ia cu lingura din compozitie si se modeleaza bucati rotunde (eu le-am facut cu manile inmuiate in apa).

Se tin in frigider pana se intaresc, cca. 30 de minute, apoi se tavalesc prin nuca tocata si fulgi de cocos (amestecate):



*Laura Sava*

Trufele cu castane se tin la frigider pana in momentul servirii:

Laura  
Sava



In concluzie: sunt niste **bomboane** fine si bune, se fac usor si repede, deci am sa le mai fac! ☐  
...si am sa adaug in compositie si-o lingura cu cacao, sa vad daca imi plac si-asa :))