

# Trufe cu Nutella



Cand am refacut **cosuletul filigranat de ciocolata**, in care am asezat fursecuri si bomboane, si l-am ambalat, cat de frumos am putut ☐ , am stiut ca nu va fi complet fara niste trufe cu Nutella ☐

Se fac foooarte usor si sunt atat de cremoase si gustoase, incat cu greu m-am abtinut sa nu le tot gust :))

## Ingrediente:

### Compozitie trufe:

- 150 g ciocolata cu lapte (sau amaruie)
- 100 ml smantana pentru frisca
- 80 g unt (80% grasime)

- 300 g Nutella

### Pentru „invelis”:

- 80-100 g alune sau nuci (prajite), tocate marunt
- pudra de cacao

Sfat: daca folositi doar ciocolata cu lapte, puneti doar 80 ml frisca lichida in compositie.

N-as sti sa va spun care au fost mai bune, **trufe** date prin alune sau cele date prin cacao :))



### Mod de preparare:

#### Preparare trufe cu Nutella:

Se pun, la foc mic, ciocolata rupta in bucatele, frisca lichida si untul rece, taiat in cuburi, si se lasa pana cand se topeste

ciocolata (se amesteca des in tot acest timp). Se lasa sa se racoreasca 2-3 minute, dupa care se amesteca cu Nutella. Compozitia rezultata se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se fac cu mainile, fara sa insistati prea mult, bile de marime potrivita, din crema intarita.

Nu va stresati daca trufele nu ies perfect rotunde, mie-mi plac la nebunie alea neregulate ☐ Sa se vada clar ca sunt facute in casa!!!





Caldura palmelor le topeste rapid, asa ca invartiti-le repede si dati-le prin alunele tocate (sau prin nuci):



Cand sunt gata, puneti-le din nou la frigider si lasati-le pana se intaresc (cca. 2 ore):



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Eu am dat cateva si prin cacao. Si, culmea (sau nu), cele cu cacao mi s-au parut si mai bune!!!



Pentru voi, cu drag!!!



*Laura Sava*

Super delicioase :))

*Laura Sava*



Daca le incercati, dati-mi neaparat de stire!!! Sunt foarte curioasa...nu daca v-au placut ci cate bucati ati mancat! :)))