
Oct 10, 2019 | Escrito por Karen Navarro | 0

Foto: Noticias 24

¿A quién no le encanta las trufas? De todos los postres las **trufas** son las más deliciosos que podemos encontrar. Su gran **sabor e inigualable de chocolate** es algo que no se puede cambiar por nada. Si te gustan te diremos cómo hacerlas pero de **forma saludable**.

Ingredientes

½ taza dátiles sin hueso
½ taza nuez tu favorita
1 cucharada de **cacao en polvo**
1 cucharita **extracto de vainilla**
¼ cucharita canela molida opcional
1 pizca sal de mar opcional

Instrucciones

Coloca los dátiles en el procesador de alimentos y pulsaciones hasta queden picados. Agrega la nuez, cacao, vainilla, sal y púlsar hasta que todo esté bien incorporado y empiece a formar una bola en los lados del procesador. Forma bolitas con las manos. Puedes cubrir con más cacao en polvo o bien dejar así. De las dos maneras quedan muy ricas. Guarda en un recipiente con tapa y refrigera. Antes de comer deja unos minutos fuera del refrigerador para que se suavicen un poco. Notas CACAO: Puedes reemplazar el cacao en polvo por cocoa en polvo sin endulzar. Guardar

Contenido Relacionado: [Aprende a preparar unas ricas trufas de chocolate](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: ¡Deliciosos!

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/Noticias 24

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/te-diremos-c%C3%B3mo-hacer-en-solo-10-minutos-las-trufas>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-unas-ricas-trufas-de-chocolate>

[2] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/recetas>