

TRUFAS DE JENGIBRE (CON SOLO 3 INGREDIENTES)

 solgundaker.com/blog/trufas-de-jengibre

TIEMPO PREP: 25 MIN | TIEMPO REFRI: 1 H 15 MIN | PORCIONES: 24

TRUFAS DE JENGIBRE

Ingredientes

- 400 g de galletas de jengibre (de cualquier tipo)
- 240 g de queso crema
- 300 g de cobertura de chocolate blanco
- Como decoración: Chispitas en colores navideños

Preparación

1. Colocar las galletas de jengibre en un procesador de alimentos o licuadora y procesar hasta molerlas por completo.
2. Colocar el polvo de galletas en un tazón mediano. Agregar el queso crema y mezclar hasta que se combinen bien estos ingredientes. Hacer con esta mezcla bolitas de 1 pulgada.
3. Colocar las bolitas de mezcla en una bandeja que quepa bien en el refrigerador laminada con papel encerado o parchment. Refrigerar por 45 minutos.
4. Derretir la cobertura de chocolate blanco en el microondas, calentando en intervalos de 30 segundos, hasta que apenas se derrita el chocolate (este se quema con facilidad si se sobrecalienta). Sumergir cada bolita en la cobertura de chocolate blanco con ayuda de un tenedor y cucharita y colocar de nuevo en la bandeja laminada. Cuando el chocolate todavía está húmedo, colocar las chispitas en la parte superior. Refrigerar por otros 30 minutos.

5. Almacenar en un recipiente de cierre hermético en el refrigerador.