

DomusVi

■ Trufas de Oreo ■

Ingredientes

- 1 paquete de galletas Oreo (aprox. 154 g)
- 100 g de queso crema
- 200 g de chocolate para fundir (negro o blanco)
- Opcional: virutas de chocolate, coco rallado o cacao en polvo

Preparación

- Tritura las galletas Oreo hasta obtener un polvo fino.
- Mezcla las galletas trituradas con el queso crema hasta formar una masa homogénea.
- Haz pequeñas bolitas con la masa y colócalas en una bandeja.
- Refrigera las bolitas durante al menos 30 minutos.
- Derrite el chocolate al baño maría o en el microondas.
- Baña cada bolita en el chocolate derretido.
- Decora al gusto antes de que el chocolate se enfríe.
- Deja enfriar hasta que el chocolate se endurezca completamente.

Consejos

- Puedes usar chocolate blanco y decorarlo con Oreo triturada.
- Guárdalas en la nevera para que mantengan su textura.
- Perfectas para fiestas o como regalo dulce.

Receta fácil y deliciosa ♥■