

Πανεύκολες τρούφες σοκολάτας με μόνο 3 υλικά από τον Γαβριήλ Νικολαΐδη και το «Cool artisan» !

Γράφει ο Γαβριήλ Νικολαΐδης (coolartisan.net)

Αυτή η συνταγή θα γίνει σίγουρα μια από τις κλασικές-αγαπημένες σου! Χρειάζεται ελάχιστο χρόνο και θα ενθουσιάσει τα παιδιά κάθε ηλικίας... Ο συνδυασμός του τυριού με τη σοκολάτα δίνει μια ανάλαφρη αίσθηση

Συστατικά

250 γρ τυρί κρέμα

275 γρ μπισκότα (εγώ χρησιμοποίησα Oreο)

200 γρ μαύρη σοκολάτα

Εκτέλεση

Σπάμε τα μπισκότα σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε το τυρί κρέμα! Το δουλεύουμε καλά ώσπου να φτιάξουμε ένα λείο μείγμα. Στη συνέχεια το βάζουμε στο ψυγείο και το αφήνουμε να σφίξει για μία ώρα. Στη συνέχεια πλάθουμε μικρές τρούφες.

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και ρίχνουμε τις τρούφες μέσα σε αυτό. Στη συνέχεια τις αφαιρούμε και τις αφήνουμε να σταθούν πάνω σε μια λαδόκολλα.

<http://coolartisan.net/2013/09/09/the-3-ingredients-chocolate-truffles/>

Οι τρούφες είναι έτοιμες.