

Trufas de San Valentín con Biscoff®

7 pasos
15 raciones

Nada dice “te quiero” como unas galletas caseras. Estos corazones tipo linzer de Biscoff combinan un sabor cálido y caramelizado con un clásico atemporal.

Ingredients

Trufas

32 (220 g) galletas Biscoff
40 g de queso crema, a temperatura ambiente
20 g de crema Biscoff
2 cucharadas de leche
250 g de chocolate blanco (troceado en piezas del mismo tamaño o pepitas)

Cobertura:

4–5 frambuesas liofilizadas, desmenuzadas
Crema Biscoff

Preparación

1. Coloca las galletas Biscoff en un procesador de alimentos y tritúralas hasta obtener una textura fina similar a la arena.
2. Añade el queso crema y la crema Biscoff y mezcla hasta que se integren. Incorpora la leche poco a poco, una cucharada cada vez, hasta que la masa se una.
3. Pasa la mezcla a un bol y déjala en el frigorífico durante 30 minutos.
4. Forra una bandeja de horno con papel encerado o papel de hornear. Toma la masa fría y forma bolitas.
5. Colócalas en la bandeja y llévalas al frigorífico durante otros 10 minutos.
6. Derrite y templa el chocolate blanco al baño maría. Sumerge las bolitas en el chocolate derretido y devuélvelas a la bandeja.
7. Decora con crema Biscoff derretida y espolvorea por encima las frambuesas liofilizadas desmenuzadas.