

Trufas de chocolate blanco con Biscoff®

6 pasos
15 raciones

Estas irresistibles trufas de chocolate blanco con un toque de Biscoff son el capricho perfecto para cualquier ocasión festiva.

Ingredients

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

Para decorar:

1/2 cucharada de crema para untar Biscoff

Preparación

1. Pon las galletas Biscoff en una batidora y tritúralas hasta obtener una textura fina, similar a la arena. Reserva 1 cucharada de galletas Biscoff trituradas para decorar.
2. Añade el queso crema y la crema para untar Biscoff a las galletas trituradas y mézclalo todo bien. Ve añadiendo la leche poco a poco, 1 cucharada cada vez, hasta que la masa adquiera consistencia.
3. Pásala a un bol y métela en la nevera durante 30 minutos.
4. Forra una bandeja de horno con papel encerado o papel de horno.
5. Saca la masa enfriada y forma bolitas con ella. Colócalas en la bandeja de horno y mételas en la nevera otros 10 minutos.
6. Derrite el chocolate blanco y templa el chocolate. Sumerge las bolitas en el chocolate derretido y vuelve a colocarlas en la bandeja de horno. Decora con la crema para untar Biscoff derretida y espolvorea las galletas Biscoff trituradas restantes por encima de las trufas.