



# Trufas de Cacao

20 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Picadora  
Cuencos

### Para las trufas de Cacao:

140 g dátiles  
45 ml agua caliente  
50 g Almendras en láminas Dr. Oetker  
10 g Cacao en polvo Dr. Oetker  
25 g copos de avena grueso

### Para decorar:

50 g Cacao en polvo Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Calentar el agua hasta que llegue a punto de ebullición.
- 2 Colocar los dátiles sin hueso en un cuenco y cubrir con el agua hirviendo. Dejar reposar 5'.

## Para las trufas:

- 3 Colocar las almendras en lámina, el cacao y los copos de avena en una picadora. Pulsar unas veces hasta procesar los ingredientes.
- 4 Añadir los dátiles y el agua y volver a procesar hasta obtener una masa blanda.
- 5 Refrigerar 20' en la nevera.
- 6 Hacer bolitas de masa y rebozar con Cacao en Polvo Dr. Oetker.
- 7 Refrigerar hasta el momento de servir.





Tip from the Test Kitchen

- Estas trufas se conservan perfectamente en la nevera hasta 5 días en un recipiente hermético.

