

# Τρούφες



MAKES



Χρόνος  
προετοιμασίας



Χρόνος  
ψησίματος



Εύκολο



Αναδευτήρας  
Flexi

## Υλικά:

- 50γρ. τρίμματα κέικ
- 50γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 50γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. σκόνη κακάο
- 5γρ. τριμμένα αμύγδαλα
- Μια σταγόνα εκχύλισμα αμυγδάλου
- Σοκολατένιες τρούφες
- Θήκες για γλυκά

## Μέθοδος

1. Θρυμματήστε το κέικ με τα χέρια σας.
2. Τοποθετήστε το βούτυρο και την ζάχαρη στο μπολ της Κουζινομηχανής και αναμίξτε με τον Αναδευτήρα Flexi μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο.
3. Κοσκινήστε την ζάχαρη άχνη και το κακάο μαζί και προσθέστε τα στο μπολ της Κουζινομηχανής. Προσθέστε τα τριμμένα αμύγδαλα και το εκχύλισμα αμυγδάλου και αναμίξτε.
4. Ανακατέψτε τα τρίμματα του κέικ με το μίγμα του κακάο χρησιμοποιώντας μια ξύλινη κουτάλα. Το μίγμα θα γίνει σφιχτό.
5. Πάρτε μια μικρή κουταλιά από το μίγμα και σχηματίστε μια μπάλα με το χέρι σας.
6. Ρολάρετε κάθε τρούφα στις σοκολατένιες τρούφες μέχρι να καλυφθούν και στην συνέχεια τοποθετήστε τις μέσα στις θήκες.