

# Trufle



**PORCJA**



**CZAS PRZYGOTOWYWANIA**



**CZAS GOTOWANIA**



**ŁATWY**



**MIESZADŁO  
ELASTYCZNE**

## SKŁADNIKI:

- 50g skrawków ciasta
- 50g masła lub margaryny
- 50g cukru pudru
- 2 łyżki kakao w proszku
- 5g mielonych migdałów
- Kropla esencji migdałowej
- Posypka czekoladowa
- Papiłotki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pokrusz palcami skrawki ciasta.
2. Umieść masło i cukier w misie miksera i ubijaj mieszadłem elastycznym, aż masa stanie się miękka i puszysta.
3. Przesiej cukier puder razem z kakao i dodaj do misy miksera. Dodaj mielone migdały i esencję. Wymieszaj.
4. Drewnianą łyżką wmieszaj skrawki ciasta w kakaową masę. Całość powinna być bardzo sztywna.
5. Nabieraj masę łyżeczką i formuj w dłoniach kulki.
6. Dokładnie obtocz każdą trufkę w posypce czekoladowej. Umieść trufle w papiłotkach.