

# Trufas dulcey y café

## Ingrédients

- 120g de crema líquida entera
- 300g de chocolate Dulcey
- 1 cucharadita de miel
- 8g de café soluble (ajustar según tu gusto)

## Préparation

1. Para las fiestas de este año, he decidido cambiar las habituales trufas de chocolate negro para hacerlas a base de chocolate dulcey y café.
2. Si no te gusta el café, por supuesto puedes hacer la receta sin él, y si deseas un fuerte sabor a café puedes, por el contrario, aumentar la cantidad a 10 o , depende de ti ajustarlo según tus deseos.
3. QS de cacao en polvo sin azúcar (o de migas de speculoos, de chocolate fundido).
4. ) Receta: Llevar la crema y la miel a ebullición, agregar el café soluble y luego verter la mezcla en tres veces sobre el chocolate fundido, revolviendo bien para obtener una ganache bien lisa y brillante.
5. Dejar enfriar y endurecer, luego colocar la ganache en una manga pastelera y formar pequeñas bolas en una hoja de papel vegetal y llevar al refrigerador.
6. Si no tienes una manga pastelera, simplemente puedes formar pequeñas bolas con la mano o con una cuchara.
7. Cuando están bien duras, rodéalas en cacao en polvo (o en migas de speculoos, o en chocolate fundido, o lo que quieras), ¡y disfruta!
8. Se conservan en el refrigerador durante algunos días (aproximadamente dos semanas).