

## Συνταγή για τρουφομαλιτσες με μαγική αχνοτροφόσκονη

### ΥΛΙΚΑ:

- ✦ 250 γραμ. βούτυρο
- ✦ 1 ζαχαρούχο γάλα
- ✦ 4 κουταλιές της σούπας κακάο
- ✦ 1 κουβερτούρα (125 γραμ.)
- ✦ 1,5 πακέτο μπισκότα ΠΤΙ ΜΠΕΡ
- ✦ Μαγική αχνοτροφόσκονη
- ✦ Χάρτινες συσκευασίες για σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- ✦ Βάζουμε στο κατσαρολάκι βούτυρο, ζαχαρούχο γάλα, κακάο και κουβερτούρα. Περιμένουμε μέχρι να λιώσουν.
- ✦ Μόλις λιώσουν τα βάζουμε σε ένα μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να γίνουν ένα (λειο μίγμα).
- ✦ Θρυμματίζουμε τα μπισκότα.
- ✦ Ρίχνουμε τα μπισκότα στο μπολ με τη σοκολάτα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.
- ✦ Πλάθουμε τις τρουφομαλιτσες μας.
- ✦ Κυλάμε τις τρουφομαλιτσες στη μαγική αχνοτροφόσκονη.
- ✦ Τοποθετούμε την κάθε τρουφομαλιτσα σε μια χάρτινη συσκευή.
- ✦ Τις αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα τουλάχιστον.

Η μαγική  
αχνοτροφόσκονη  
είναι έτοιμη να σας  
γαργαλήσει τον  
ουρανίσκο και να σας  
μεταφέρει σε έναν  
κόσμο μαγικό!!!

ΚΑΛΗ  
ΑΠΟΛΑΥΣΗ!!!