

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΜΕ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ ΓΑΛΛΑ ΥΛΙΚΑ

1 ΚΟΥΤΙ ΖΑΧΑΡΟΥΧΟ ΓΑΛΛΑ
3 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΙΑΣ ΚΑΚΑΟ
1 ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε το ζαχαρούχο γάλα ,το κακάο και το βούτυρο και τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά .Ανακατεύουμε συνεχώς για δέκα λεπτά μέχρι να δέσει το μίγμα και να ξεκολλάει από τον πάτο. Αδειάζουμε σε μια επίπεδη επιφάνεια αφήνουμε να κρυώνει και πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα μολάρουμε πάνω στην τρούφα.

Χρόνος προετοιμασίας 15 λεπτά

Βάρος 450 γρ

Κόστος 3.50 ευρώ

Συνταγή της Δήμητρας Αθανασίου

Φοντάν με μανταρίνι της Μαρίας

Υλικά

Τη φλούδα από τέσσερα μεγάλα μανταρίνια

$\frac{3}{4}$ της κούπας ζάχαρη

$\frac{1}{2}$ ποτήρι νερό

Όλα αυτά τα υλικά τα βράζουμε για 15 λεπτά ,όταν βράσουν τα πατάμε με ένα πιρούνι να λιώσουν. Στο μείγμα αυτό προσθέτουμε 1 κου σούπας κακάο , 3 κουταλιές σούπας φρυγανιά , 150 γρ καρυδόψιχα . Τα ανακατεύουμε καλά να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα . Το βάζω στο ψυγείο να κρυώσει και μετά από 30 λεπτά τα πλάθω σε μικρά μπαλάκια βουτώντας τα χεριά μου σε λίγο κονιάκ για να τα πλάσω.

Λιώνω την κουβερτούρα σε μπαιν μαρι και βουτώ τα μπαλάκια τα βάζω πάνω σε λαδόκολλα και τα τοποθετώ στο ψυγείο να κρυώσουν και μετά τα τυλίγω σε αλουμινόχαρτο.