

ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΗΘΙΚΑ:

HAPPY HOLIDAYS

2 ΠΑΚΕΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
1 ΒΟΥΤΙΡΑ
2 ΒΑΝΙΛΙΕΣ
2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΚΑΚΑΟ
ΠΟΡΥΧΡΟΜΗ ΤΡΟΥΦΑ
ΤΟΛΤΣΑΓΙΟΥ, ΖΑΧΑΡΙΑΧΗ
1 ΦΛΩΤΣΑΓΙΟΥ ΚΑΡΙΘΗ ΤΡΙΜΕ



ΝΟ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σ' ένα βαθύ μηγάρι τυπάρμε με συχνή ταχύτητα
το βούτυρο με τη ζάχαρη άγνη.

Έπειτα προσθέτουμε τις Βανίλιες, τα μπισκότα
θραυμένα σε μικρά κομμάτια με τα χέρια μας
και το καρύδι θρυμματισμένο.

Βάζουμε το υγρό μας για μισή ώρα στο ψυγείο
να παγώσει.

Τέλος, ηράθουμε με τα χέρια μας το υγρό σε μι-
κρά μπαζάκια και το τυρίθουμε σε πορτοχρωμή τρούφα.
Τοποθετούμε τα τρουφάκια μας μέσα σε χρω-
ματιστά χαρτάκια σε βαθιά πλάτηλα.



ΚΑΛΙ ΕΠΙΤΙΧΙΑ!!

"CHOCOLATE TRUFFLES"

Ingredients:



- 2 packets of butter biscuits
- 1 butter (250 gr)
- 2 Vanillies
- 2 tablespoons of Cacao
- Colourful Truffle
- 1 cup of icing sugar
- 1 cup of walnut crumbles



Steps how to make them:

- 1) In a deep bowl we whip the butter with the icing sugar.
- 2) Then, we add the vanillies, the biscuits and the walnuts.
- 3) We put all these altogether in the fridge for half an hour.
- 4) Then, we take it out and we start rolling little balls in our palms and straight away dip them in the colourful truffle we will have in a plate.
- 5) Finally, we put all the truffles we have made in little paper cups on a big serving plate.

Do not forget we keep them in the fridge before being served so as not to melt!

Good Luck!!!