

# Crema de trufa

## INGREDIENTES:

500g de nata especial para montar  
(mínimo 35% materia grasa).

75g de azúcar

200g de chocolate fondant



## PREPARACION:

Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe 6 minutos a 90°  
vel 2.

Añada el chocolate troceado y mezcle 30 segundos a vel 3, hasta  
que el chocolate esté fundido.

Retire en un recipiente la mezcla, y deje reposar en la nevera  
un mínimo de 12h.

Coloque la mariposa en las cuchillas, vierta la mezcla de trufa y  
programe vel 3 sin poner tiempo, mirarla hasta que esté  
montada (igual que la nata).

M<sup>a</sup> ROSA PASTOR Telf: 670878430  
COMERCIA DE THERMOMIX