

INGREDIENTES:



- 24 bizcochos de soletilla
- 200 gramos de chocolate negro
- 200 gramos de queso mascarpone
- 1 chorrito de licor (coñac, whisky, cointreau etc.) o el licor que nos guste
- 1 cucharadita de café soluble (opcional)
- 1 cucharada de mermelada de naranja (opcional)
- coco rayado ó fideos de chocolate, de colores o negritos para rebozar
- capsulas de papel, para las trufas: negras, doradas, de colores, plateadas etc.

PREPARACIÓN:

1. Ponemos los bizcochos en el vaso de Thermomix y **tritramos unos cuantos segundos a velocidad de 5 a 9 progresivo**

Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso, ponemos dentro el chocolate a trozos, y lo **tritramos 20 segundos a velocidad de 5 a 9 progresivo**

, bajamos el chocolate que ha quedado en las paredes con la ayuda de la espátula, y **programamos, 8 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 2.**

3. Una vez bien derretido agregamos los bizcochos reservados, el queso, el licor, la cucharadita de nescafé, y la mermelada de naranja, si los hubiese, y **mezclamos 1 ó 2 minutos a velocidad 3.**

4. Cuando veamos que ha quedado bien mezclado, ponemos en un cuenco y guardar en la nevera hasta que endurezca un poquito, al menos una horita, para trabajar mejor la mezcla a la hora de hacer las trufas.

5. Por último, con ayuda de unas cucharitas, o con la mano, (como nos resulte mas cómodo) hacemos las bolas, y las vamos rebozando en coco rallado, o fideos de chocolate, de colores, o negritos, y las vamos colocando en las capsulitas de papel, y en una bonita bandeja.

6. Reservar siempre en la nevera. **RIQUISIMAS.**

7. **Las imágenes de las fotos no son mías.**

