

Trufes de taronja

Ingredients:

400 gr. Xocolata negra (a partir del 60%)

300 ml. Suc de taronja

Un polsim canyella

Cacau en pols per arrebossar-les

Preparació:

Si utilitzem xocolata de rajola, la tallem a trossets si és a llàgrimes, ja la tindrem i la col·loquem al got de la batedora.

Fem el suc de taronja i l'esclafem en un cassó fins just abans de que comenci a bullir.

Incorporar el suc en calent a la xocolata i la mica de canyella i ja ho podem batre fins que ens quedi ben llis.

Posem la barreja en un taper i a la nevera fins l'endemà que farem les boles i les anirem passant pel cacau i cap al congelador (millor congelar separades i un cop congelades ja les podem posar en un taper ben tapades i anar agafant les que ens vulguem menjar

