



Trufas de Oreo (versión San Valentín!)

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, Día de la madre

Ingredientes

- 30 galletas Oreo (2 1/2 tubos)
- 226 gramos de queso crema
- 450 gramos de chocolate para cobertura*
- Chispitas de chocolate, corazones o más galletas Oreo trituradas para decorar

Preparación

- En un triturador / procesador de alimentos colocar las galletas enteras hasta que se vuelvan polvo. (Leer las notas en caso de no tener procesador de alimentos**)
- Vaciar las galletas en un bowl y agregar todo el queso crema. Amasar con las manos ambos ingredientes hasta que formen una mezcla homogénea. Refrigerar por al menos 30 minutos.
- Mientras la mezcla de Oreo y queso crema se enfría, derretir el chocolate. Primero, picarlo en pedazos pequeños, luego puede ser derretido en el microondas o a baño María, yo prefiero la segunda opción. Si se escoge la primera, colocar los trozos de chocolate en un bowl apto para microondas y derretirlo en intervalos de 30 segundos en modo descongelar, removiendo con una cuchara luego de cada intervalo hasta que se alcance la textura deseada; tener cuidado, pues cuando se derrite en el microondas, el chocolate puede quemarse muy fácilmente y no servirá. Si se decide derretir el chocolate a baño María, colocar los trozos en una olla sobre otra olla con agua hirviendo, remover con una cuchara de madera hasta que se consiga la consistencia deseada; debe tenerse cuidado de que al agua nunca toque el chocolate o se dañará y no podrá ser usado.
- Retirar del refrigerador la mezcla de Oreo y queso crema y hacer bolitas del mismo tamaño con las manos (yo uso una cuchara para servir helados para asegurarme de que todas queden del mismo tamaño). Luego, sumergir estas bolitas en el chocolate derretido y colocarlas encima de una bandeja con papel parafinado o vegetal para que no se peguen.
- Si se les va a colocar chispitas, corazones o cualquier otra decoración, hacerlo mientras el chocolate aun no se ha endurecido.
- Al terminar con todas las bolitas, colocarlas en el refrigerador por aunque sea 20 minutos para que el chocolate se endurezca. Servir.
- Pueden mantenerse hasta 2 semanas refrigeradas.
- Notas:
- *Se pueden usar las galletas Oreo de su preferencia y el tipo de chocolate que más les guste. Yo, por ejemplo, cuando tengo galletas tipo Americanas (las negras) uso chocolate de cobertura con leche o chocolate blanco; cuando utilizo las clásicas marrones, las cubro con un chocolate

semiamargo.

- **Si no se tiene procesador, puede usarse la licuadora / blender, pero tomará un poco más de tiempo ya que deberán poner las galletas poco a poco para evitar que se tranque. También pueden triturarse colocándolas en una bolsa plástica usando una cuchara de madera.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/200>