



El snack perfecto para matar tus antojos o para regalar este próximo día San Valentín, vegan truffles rellenas con chai cake y pecanas rostizadas.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo Total: 35 minutos

Servicios: 10-12 cake truffles

INGREDIENTES

1 taza VG Chai Cake o cualquier otro bizcocho que esté listo

1 taza Vegan Chocolate

1-3 cdas Aceite de coco

Pecanas rostizadas o cualquier nuez de tu predilección

PROCEDIMIENTO

En un envase tritura y maja el bizcocho con tus manos. En otro recipiente derrite el chocolate en intervalos de 30 segundos y agrega poco a poco el aceite hasta que el chocolate tenga una consistencia más líquida. Agrega 2 cucharadas del chocolate derretido al bizcocho ya triturado, combina y haz bolitas del mismo tamaño con tus manos. Coloca cada bolita de bizcocho sobre papel pergamino o un matt de silicona y deja reposar en el congelador o nevera por unos 10 min. Utilizando un tenedor, sumerge cada bolita dentro del chocolate derretido, sacude el exceso de chocolate y colócalas sobre el papel pergamino. Antes de que la cobertura de chocolate se endurezca decora el tope de las trufas con las pecanas rostizadas o cualquier nuez que elijas. Deja reposar en la nevera hasta que el chocolate este firme.