



<https://www.mepillasquisando.com>



## TRUFAS DE CASTAÑAS



### INGREDIENTES:

- 300 gr. de Castañas cocidas.
- 250 gr. de Chocolate de fundir.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 50 gr. de Azúcar.
- 2 Cucharadas de Anís.
- 1 Cucharada de Miel.
- 1 Sobre de Fideos de Chocolate.
- Un poco de Cacao en polvo.

### ELABORACIÓN:

Troceamos el chocolate y lo derretimos al baño maría, agregamos la mantequilla y no dejamos de remover hasta que esté todo bien derretido. En un pasapurés o con un tenedor machacamos las castañas hasta conseguir un puré homogéneo. Añadimos al chocolate el puré, la miel, el azúcar y el anís. Mezclamos muy bien. Dejamos templar y lo metemos en el frigorífico al menos 3 horas, o hasta que notemos que se puede manejar. Hacemos bolitas pequeñas y las rebozamos en los fideos de chocolate o en cacao en polvo. Las vamos colocando en capsulas de papel y estas en una bandeja, y las tendremos en el frigorífico. Especialmente en verano.

<https://www.mepillasquisando.com>