

Trufes After Eight



Ingredients

- 250 cc de nata líquida
- 200 gr xocolata cobertura de més d'un 60% de cacau
- Un grapat de fulles de menta fresca
- Granet de xocolata

Elaboració

Posem la nata juntament amb les fulles de menta. Fem arrencar-li tot just el bull (vigilant que no es vessi) i ho retirem del foc. Ho tapem amb paper film i ho deixem infundonar uns 10 minuts.

Colarem aquesta barreja deixant la nata neta de fulles. Llencem les fulles.

Encara calenta, tirem la xocolata de cobertura i ho barregem tot ben barrejat.

Ho deixem a la nevera unes tres hores.

Un cop fred, donem uns cops de "barilles" a fi de que la massa de xocolata es posi bé per a poder-la posar a la màniga pastissera.

A sobre d'una safata i amb l'ajuda de la màniga, fem petits muntats de xocolata.

Ho posem a la nevera una horeta fins que ja tinguin una textura dura però que les podem bolejar. Les engranillem amb el granet i les posem en uns petits fours (tartaletes de paper) per a poder-les servir.

Autor

[Park Hotel Puigcerdà](#)