



NUESTRAS RECETAS

TRUFAS DE SOBAO Y LICOR DE CAFÉ PANIZO (SILVIA CEREZO GARCÍA)



INGREDIENTES:

- 100 g de sobaos.
- 50 g de chocolate de repostería.
- 30 g de coco rallado.
- 100 g de leche condensada.
- 2 cucharadas de cacao puro en polvo.
- 1 cucharadita de Licor de Café Panizo.

PREPARACIÓN:

Rallar los sobaos y el chocolate. Agregar el coco rallado, el Licor de Café Panizo y la leche condensada. Mezclar con ayuda de un tenedor hasta que se unan bien todos los ingredientes. Coger porciones y hacer bolas. Rebozar en el cacao. Conservar en nevera. Antes de consumir sacar 15 minutos de la nevera y degustar.