



Trufas de guacamole Lidl de Bonnysa y chocolate

15 OCTUBRE, 2019

Hoy os presentamos una receta de **Silvia Cerezo participante del I Concurso Bonnysa**, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes:

- 200 g de chocolate fondant con un 52% de cacao.
- 85 g de guacamole Chef Select.
- 85 g de queso de untar cremoso.
- 40 g de azúcar glass.
- Pistachos para rebozar las trufas.

Elaboración:

Derretir el chocolate troceado bien al baño maría, bien en el microondas en tandas de 20 segundos. Una vez derretido esperar a que entibie. Mezclar el guacamole con el queso de untar y con el azúcar glass. Tiene que quedarnos una crema lisa y sin grumos. Mezclar el chocolate con la mezcla del guacamole y el queso. Conservar en nevera hasta que endurezca, al menos 7 horas. Una vez fría la masa coger porciones con ayuda de una cucharita de postre y hacer bolitas. Rebozarlas en pistachos picados.

Puedes encontrar nuestro guacamole Bonnysa en supermercados Lidl.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnysa.