

Νηστίσιμα τρουφάκια

Γρήγορα και νόστιμα τρουφάκια που θα λατρέψετε!

Υλικά:

3 κούπες του τσαγιού καρύδια

1 κ' $\frac{1}{2}$ κούπα τα τσαγιού φρυγανιά τριμμένη

1 ποτήρι του νερού νερό

1 ποτήρι του νερού ζάχαρη κρυσταλλική

1 κουβερτούρα ή 100 γρ. κακάο

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ αναδεύουμε με έναν αυγοδάρτη το νερό και τη ζάχαρη μέχρι η τελευταία να λιώσει. Έπειτα προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε καλά. Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε κουβερτούρα, πρώτα την λιώνουμε σε μπεν - μαρί και έπειτα την προσθέτουμε στο μίγμα.

Πέρνουμε μια μικρή ποσότητα από το μίγμα, όσο ένα κουταλάκι του γλυκού και πλάθουμε σε μπαλάκια. Τα μπαλάκια τα ρολάρουμε σε τρούφα και τοποθετούμε σε χαρτάκια και στο ψηγείο για να κρυσώσουν.

Πέρα από τρούφα μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ινδοκάρυδο, είτε κακάο.

Καλή επιτυχία και....καλή απόλαυση!!!!