



RECETARIO SPEANUT

TRUFAS-DE-CACAHUATE-Y-CACAO

TRUFAS DE CACAHUATE Y CACAO

El regalo casero de diciembre

MEDIDAS

1 h 55 **16** **25'** **0'**
TOTAL RINDE PREP FUEGO

INGREDIENTES

- 12 pza dátiles sin hueso
- ½ taza Speanut Chocolate Amargo
- 3 cda cacao en polvo sin azúcar
- ¼ taza harina de almendra
- 1 pizca sal de mar
- al gusto cacao, coco rallado o cacahuate molido para rebozar

POR PORCIÓN

112 **3g** **6g** **12g** **2g**
kcal prot gras carb fib

MÉTODO

- 01 Remoja los dátiles en agua caliente 10 minutos y escúrrelos muy bien.
- 02 Procésalos hasta obtener una pasta uniforme, deteniéndote a bajar las paredes.
- 03 Agrega la crema de cacahuate, el cacao, la harina de almendra y la sal. Procesa hasta que se forme una masa que se desprege del tazón.
- 04 Refrigera la masa 30 minutos. Sin este reposo las trufas no se bolean.
- 05 Forma 16 bolitas del tamaño de una nuez con las manos ligeramente húmedas.
- 06 Reboza cada una en cacao, coco o cacahuate molido. Refrigera 1 hora antes de servir.

Chocolate Amargo trae chocolate real fundido en la crema, y eso es justo lo que hace que sepan a trufa y no a bolita de dátil.

ESCANEA

PROCEDENCIA

speaknut.mx/recetas/trufas-de-cacahuate-y-cacao

Receta probada en cocina de casa.

2026-04-28 · MEXICANA · FACIL

Speanut
Crema de Cacahuate



LO QUE SE APRENDE AL SEGUNDO INTENTO

- 01 En una caja con papel encerado se ven de chocolatería y duran 2 semanas.
- 02 Rebozadas en cacao amargo contrastan con el dulzor del dátil.
- 03 Aguantan bien a temperatura ambiente: se pueden llevar de regalo sin hielera.

DUDAS QUE SIEMPRE SALEN

¿Puedo usar otra crema de cacahuete?

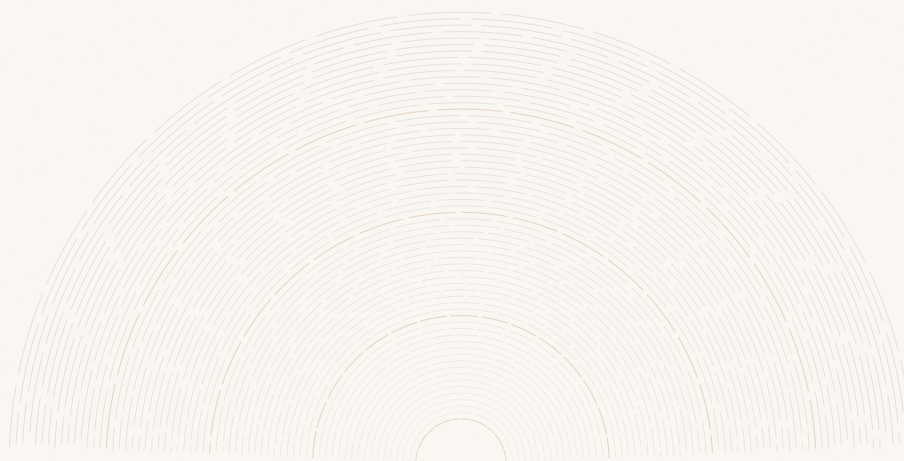
Sí. Con Cocoa quedan más secas y tostadas; con Crunchy, con textura. Chocolate Amargo es la que más se acerca a una trufa clásica.

¿Se congelan?

Sí, hasta 3 meses. Pasan del congelador al plato en 15 minutos.

¿Sin harina de almendra?

Sustituye por avena molida en la misma cantidad. Quedan un poco menos densas.



LA QUE SE USA AQUÍ

Speanut Chocolate Amargo La hiciste?

speanut.mx/productos/chocolate-amargo

Califica la receta y dinos qué cambiarías. Se publica con tu nombre de pila.

ESCANEA

