

## TRUFAS DE MORA Y PISTACHO

### Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro (preferiblemente al menos 70% de cacao), picado
- 1/2 taza de crema para batir
- 2 cdas de Natuvia Líquido
- 1/4 taza de cerezas secas, picadas finamente
- 1/4 taza de pistachos, picados finamente
- Cacao en polvo o pistachos triturados para rebozar (opcional)

## Preparación:

1. Colocá el chocolate picado en un tazón resistente al calor.
2. Calentá la crema para batir en una cacerola a fuego medio hasta que esté caliente, pero no hirviendo. Vertí la crema caliente sobre el chocolate picado y dejá reposar durante un minuto.
3. Revolvé la mezcla de chocolate y crema hasta que el chocolate se derrita por completo y la mezcla esté suave.
4. Agregá Natuvia Líquido. Mezclá bien.
5. Incorporá las cerezas secas picadas y los pistachos picados. Mezclá hasta que estén distribuidos de manera uniforme.
6. Refrigerá la mezcla durante al menos 2 horas o hasta que esté lo suficientemente firme para formar las trufas.
7. Con la mezcla ya fría y firme, formá bolitas del tamaño de una cucharada con las manos. Si preferís, podés usar una cuchara pequeña para ayudarte a dar forma a las trufas.
8. Si querés, podés rebozar las trufas con cacao en polvo o pistachos triturados.
9. Conservá las trufas en el refrigerador hasta que estés listo para servir las.