



TRUFAS DE CACAO Y AGUACATE

Ingredientes

- 200 gr de chocolate de postres para fundir
- 1 aguacate maduro
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de aceite de coco
- Topping: cacao en polvo
- Una pizca de sal
- Opcional para dar más dulzor: media taza de dátiles sin hueso

CONSEJO:

Si haces mucha cantidad y no vas a consumirlas todas en los siguientes días, te aconsejo que las dejes en el congelador en un recipiente cerrado y las vayas sacando poco a poco (las dejas 10-15 minutos fuera y luego te las zampas).

Si haces menos cantidad debes comerlas en un par de días y siempre mejor dejarlas en la nevera.

Preparación

- 1°. Derretimos el chocolate y el aceite de coco al baño María, y una vez derretido agregamos la canela y dejamos que enfríe un poco.
- 2°. Mientras enfría, abrimos el aguacate y colocamos toda la pulpa en un plato. Con ayuda de un tenedor, lo aplastamos hasta conseguir un puré lo más fino posible.
- 3°. Pasamos el aguacate al cuenco del chocolate y lo mezclamos todo hasta que se integren bien los ingredientes.
- 4°. Tapamos la mezcla y la guardamos en el congelador entre 15-30 minutos (hasta que coja cuerpo y endurezca un poco, pero ten cuidado de que no se congele).
- 5°. Sacamos del congelador y formamos bolas de tamaño similar (para que te queden todas igual, ayúdate de una cucharilla para tomar las cantidades).
- 6°. Rebozamos cada bolita con el cacao u otro topping que nos guste y listo.

(FUENTE [HTTPS://VEGGIEBOOGIE.COM/](https://veggieboogie.com/))