



Τρουφάκια μελομακάρονο με επικάλυψη σοκολάτας

Μερίδες: 20 τρουφάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε σε δροσερό μέρος ή στο ψυγείο για 5 μέρες.

Υλικά :

- 4 χουρμάδες
- 200 γρ. αλεύρι βρώμης
- 20 γρ. καρύδια, ωμά, χοντροκοπανισμένα
- 50 γρ. μέλι ή maple syrup
- ξύσμα και χυμό από 1 πορτοκάλι
- 2 κ.γλ. all spice (ή 1 κ.γλ. κανέλλα, ¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο, ¼ κ.γλ. γαρύφαλλο)
- [4 κάψουλες TERRANOVA Beauty Complex Skin Hair Nails](#)

Υλικά για την επικάλυψη:

- 200 γρ. κουβερτούρα, φιλοκομμένη & λιωμένη
- 1 κ.σ. λάδι καρύδας, λιωμένο
- 50 γρ. καρύδια, αλεσμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε μουλιάζοντας τους χουρμάδες σε καυτό νερό για 15-20 λεπτά. Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.

2) Βάζουμε στον επεξεργαστή τροφίμων τους χουρμάδες, τα καρύδια, το μέλι ή το maple, το ξύσμα και τον χυμό από το πορτοκάλι, το μείγμα allspice και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3) Μεταφέρουμε το μείγμα με τους χουρμάδες στο μπολ με το αλεύρι βρώμης, προσθέτουμε τις [κάψουλες TERRANOVA Beauty Complex Skin Hair Nails](#) και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη και μαλακή ζύμη.

4) Σχηματίζουμε 20 μπαλάκια περίπου 20 γρ. Το καθένα και τα βάζουμε στο ψυγείο να κρυσώσουν για 5-10 λεπτά.



5) Βάζουμε την κουβερτούρα και το λάδι καρύδας σε ανοξείδωτο μπολ και λιώνουμε σε μπεν μαρί. Κατεβάζουμε από τη φωτιά αλλά κρατάμε το μπολ στο μπεν μαρί για να παραμείνει η σοκολάτα ρευστή.

6) Βγάζουμε τα τρουφάκια μελομακάρονο απο το ψυγείο και τα βουτάμε μέσα στη σοκολάτα να καλυφθούν ομοιόμορφα. Τα βγάζουμε σε ένα πιάτο περασμένο με λαδόκολλα και πασπαλίζουμε από πάνω λίγο καρύδι. Τα αφήνουμε για τουλάχιστον 20 λεπτά να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα.