

Εύκολα plant-based σοκολατένια τρουφάκια με 3 υλικά

Μερίδες: 10 τρουφάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30-40 λεπτά

Φυλάμε τα τρουφάκια καλυμμένα στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

Υλικά:

[170 γρ. Κουβερτούρα Nestlé Dessert 65% Κακάο](#)

50 γρ. κρέμα καρύδας ή άλλη κρέμα της επιλογής μας

40 γρ. αμυγδαλοβούτυρο ή άλλο βούτυρο ξηρών καρπών της επιλογής μας

[Nestlé Dessert Κακάο 100%](#), για την επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Γεμίζουμε μέχρι λίγο πιο κάτω από τη μέση ένα κατσαρολάκι με νερό και το αφήνουμε να πάρει βράσει. Κομματιάζουμε την [Κουβερτούρα Nestlé Dessert 65% Κακάο](#), την βάζουμε σε πυρίμαχο μπολ μαζί με το γάλα καρύδας και τοποθετούμε το εμπολ πάνω από το κατσαρολάκι, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό. Ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.
- 2) Αποσύρουμε το μπολ από το κατσαρολάκι, προσθέτουμε το αμυγδαλοβούτυρο και ανακατεύουμε καλά με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθεί. Μεταφέρουμε το μπολ στο ψυγείο και το αφήνουμε για 30-40 λεπτά ή μέχρι να έχει σφίξει καλά.
- 3) Σε ένα πιάτο απλώνουμε 3 κ.σ. κοσκινισμένο [Nestlé Dessert Κακάο 100%](#). Βγάζουμε το μείγμα από το ψυγείο, πλάθουμε 10 μπαλάκια (περίπου 20 γρ.) και τα περνάμε μέσα από το κακάο να καλυφθούν ομοιόμορφα.