

3 Φεβρουαρίου 2017

Τρούφες με ινδοκάρυδο (Καίτη Μαντζαρίδου)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη βανίλια και τη ζάχαρη άχνη. Διαλύουμε τον καφέ στο ζεστό μπράντυ και τον προσθέτουμε στην κρέμα. Ρίχνουμε το μισό ινδοκάρυδο, ανακατώνουμε καλά τα υλικά και πλάθουμε μικρά μπαλάκια που τα τυλίγουμε στο υπόλοιπο ινδοκάρυδο. Διατηρούμε τις τρούφες στο ψυγείο.

- 150 γρ. φυτικό βούτυρο
- 2 φακελάκια βανίλια
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κουταλιές της σούπας στιγμιαίος καφές
- 2 κουταλιές της σούπας ζεστό μπράντυ
- 500 γρ. ινδοκάρυδο

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>