

28 Ιανουαρίου 2021

## Τρούφες με Σταφίδες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

100 γρ. φυτικό βούτυρο

100 γρ. ζάχαρη άχνη

1 φακελάκι βανίλια

300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα τριμμένη στο ρεντέ

3 κουταλιές της σούπας brandy

125 γρ. ξανθές σταφίδες

250 γρ. τρούφα σοκολάτας ή χοντροκομμένους ξηρούς καρπούς της αρεσκείας σας (αμύγδαλο, καρύδι, φυστίκι)

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο να αφρατέψει και προσθέτουμε συνεχίζοντας το χτύπημα, τη ζάχαρη άχνη, τη βανίλια, τη σοκολάτα και το brandy. Τέλος, ρίχνουμε τις σταφίδες και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο. Όταν κρυώσει κάνουμε μικρές μπαλίτσες και τις τυλίγουμε στη τρούφα σοκολάτας ή στους ξηρούς καρπούς. Διατηρούμε τις τρούφες στο ψυγείο.

**Πηγή:** [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)