



# Trufas de Chocolate con MASECA®

## *Ingredientes*

- 3 cucharadas de harina de maíz MASECA®, divididas
- 225 gramos (8 oz) de chispas de chocolate amargo (60–70 % cacao)
- 1 taza de crema para batir
- ½ cucharadita de canela molida
- ⅓ de cucharadita de sal
- 1 cucharada de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de cocoa en polvo sin azúcar
- 1 cucharada de azúcar glass

## *Modo de preparación*

1. Caliente un sartén a fuego medio. Agregue la harina de maíz MASECA® y tuéstela, revolviendo constantemente, hasta que esté ligeramente dorada y fragante, aproximadamente de 2 a 3 minutos. Transfírela a un tazón pequeño y deje enfriar completamente.
2. En una cacerola pequeña, caliente la crema a fuego medio hasta que empiece a soltar vapor, sin que hierva. Incorpore con un batidor 1 cucharada de la harina MASECA® tostada, la canela y la sal, hasta obtener una mezcla suave y bien integrada.
3. Coloque el chocolate en un tazón resistente al calor. Vierta la mezcla caliente de crema sobre el chocolate y deje reposar sin mover durante 1 a 2 minutos.
4. Agregue la mantequilla y mezcle suavemente, del centro hacia afuera, hasta obtener una ganache lisa, brillante y completamente emulsionada.

5. Cubra y refrigere la ganache hasta que tenga una consistencia firme para formar las trufas, entre 1 y 2 horas.
6. Con una cuchara pequeña para galletas o una cuchara, tome porciones de la ganache y forme bolitas lisas.
7. En un recipiente poco profundo, combine la harina MASECA® tostada restante, la cocoa en polvo y el azúcar glass. Cubra cada trufa con esta mezcla hasta que queden bien recubiertas.
8. Guarde las trufas en un recipiente hermético en el refrigerador. Antes de servir, déjelas reposar a temperatura ambiente de 5 a 10 minutos.

**Consejos de cocina:**

- Agregue una pizca de chile ancho para una versión estilo chocolate mexicano con un toque picante.

**Rinde de 14 a 16 trufas**