

Receta cedida por [Isabel Moreno](#)

Trufas de pistachos

Preparación

1. Diluir el chocolate en un cazo a fuego suave, removiendo constantemente para que no se pegue.
2. Cuando ya esté líquido, añadir la crema de soja, una pizca de sal y sirope al gusto.
3. Cocinar a fuego muy suave durante 5 minutos sin dejar de remover.
4. Apagar el fuego, verter la mezcla en un recipiente de cristal y dejar que se enfríe. Necesitará un par de horas, incluso mejor hacerlo de un día para otro.
5. Triturar los pistachos y disponerlos en un bol amplio.
6. Con la ayuda de una cuchara pequeña, coger pequeñas cantidades del chocolate que ya se habrá solidificado y con las manos húmedas dales forma redonda. No hace falta que queden homogéneas, de hecho se ven mucho más artesanales si no son completamente redondas.
7. Dejar las trufas en el bol de pistachos y rebozarlas con los pistachos.
8. Guardarlas en una cajita en el frigorífico hasta que las vayas a consumir.

Ingredientes

150 g de [chocolate negro](#) sin leche ni azúcar

1/2 bote de crema de soja (unos 125 g)

[Sirope de arroz](#)

Una pizca de [sal](#)

1 paquete de pistachos
