



## TRUFAS BLANCAS CON ARÁNDANOS

### 32 piezas

#### Ingredientes:

- 1 taza de galletas molidas tipo maría
- 1 taza de leche en polvo
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de arándanos deshidratados
- Capacillos pequeños

#### Método de preparación

1. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea y refrigera por una hora.
2. Toma una cucharadita de la pasta y dale forma de esfera. Colócala en un capacillo pequeño. Repite el procedimiento hasta formar todas las trufas.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 1 hora

Grado de dificultad: \*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*