

# CSOKOLÁDÉ NARANCSOS TRÜFFEL RECEPT

- 100 gr Étcsokoládé – 1 tábla 70%-os kakaótartalmú étcsoki
- 2 evőkanál Kókuszolaj
- 2 evőkanál ( 30 ml ) narancslé
- ½ teáskanál narancshéj
- 2 evőkanál porcukor
- 1 evőkanál kakaópor plusz extra a porozáshoz

- A csokoládét apróra vágjátok, majd egy hőálló tálba tegyétek, egy fazék forrásban lévő víz fölé, addig keverjétek, amíg elolvad.
- Vegyétek le az edényt a tűzről, és keverjétek hozzá a kókuszolajat, amíg össze nem áll.
- Adjátok hozzá a narancslevet, a narancshéjat, a porcukrot és a kakaóport, és keverjétek teljesen simára.
- Tegyétek hűtőbe, amíg kellően szilárd nem lesz ahhoz, hogy kézzel fármázni lehessen ( kb 20-25 perc)
- Kiskanálnyi adagokból formázzatok golyókat. Ha a keverék nagyon ragadós, érdemes egy kicsit tovább hűteni.
- Szórjátok egy tányérra egy kevés kakaóport, majd forgassátok meg a golyókat a kakaóban, amíg egyenletes lesz rajta a bevonat.

