Trufas de queso de cabra y nueces

Nombre de la receta

Trufas de queso de cabra y nueces

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Frutos de cáscara
Leche

Descripción

Bolitas de queso de cabra con nueces peladas

Ingredientes

- 200 gramos de rulo de queso de cabra
- 120 gramos de nueces peladas
- 1 cucharada sopera de miel
- 1 pizca de pimienta negra

Pasos

1 Para realizar nuestras ricas bolitas, quitamos la parte externa del queso de cabra y lo trituramos con la ayuda de un tenedor. Añadimos la mitad de las nueces machacadas.

2 Añadimos la miel, una pizca de pimienta y lo volvemos a triturar con el tenedor hasta que se quede una masa homogénea.

3 Con las manos limpias hacemos bolitas que no sean muy grandes pues es un bocado denso y las rebozamos en el resto de la nuez machacada.

4 Las colocamos sobre unos papelitos de magdalena pequeñitos o sobre unas cucharitas de servir individuales. Las ponemos en el frigorífico para sacar en el momento adecuado y ya tenemos preparado un rico entrante que igualmente puede servir también de postre según gustos.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares