

Τρουφάκια από κουραμπιέδες με κακάο και ινδοκάρυδο

Με τους κουραμπιέδες που περίσσεψαν από τα Χριστούγεννα μπορούμε να φτιάξουμε υπέροχα τρουφάκια με κακάο και ινδοκάρυδο, δημιουργώντας ένα καινούριο κέρασμα. Φτιάξτε αυτό το απίθανο γλυκάκι που γίνεται πολύ εύκολα και γρήγορα!

Τι θα χρειαστείτε

6-7 μεγάλοι κουραμπιέδες ή 10-12 μικροί

(εναλλακτικά μπορείτε να βάλετε αντί κουραμπιέδες 200 γρ. μπισκότα digestive ή πτι μπερ)

2 χούφτες καρύδια

2 κ.γλ. βούτυρο λιωμένο

2 κ.γλ. κακάο σε σκόνη

1 σφηνάκι κονιάκ ή λικέρ της αρεσκείας μας

Επιπλέον κακάο για το πασπάλισμα

Ινδοκάρυδο τριμμένο για πασπάλισμα

Τρουφάκια από κουραμπιέδες με κακάο και ινδοκάρυδο

Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε τους κουραμπιέδες (ή τα μπισκότα) να γίνουν σκόνη. Τρίβουμε και τα καρύδια πολύ φιλά και τα ρίχνουμε σε μπολ μαζί με τους κουραμπιέδες.

Βάζουμε το λιωμένο βούτυρο, 2 κουταλιές κακάο και το λικέρ και ανακατεύουμε καλά.

Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για μισή ώρα τουλάχιστον.

Πλάθουμε τρουφάκια σε μέγεθος μικρότερο από καρύδι.

Μερικά τα κυλάμε στο κακάο και τα υπόλοιπα στο τριμμένο ινδοκάρυδο.

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [τσιζκέικ με βάση μελομακάρονο](#)

Τρουφάκια από κουραμπιέδες με κακάο και ινδοκάρυδο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε τους κουραμπιέδες να γίνουν σκόνη.
- 2 Τρίβουμε και τα καρύδια πολύ φιλά και τα ρίχνουμε σε μπολ μαζί με τους κουραμπιέδες.
- 3 Βάζουμε το λιωμένο βούτυρο, 2 κουταλιές κακάο και το λικέρ και ανακατεύουμε καλά.
- 4 Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για μισή ώρα τουλάχιστον.
- 5 Πλάθουμε τρουφάκια σε μέγεθος μικρότερο από καρύδι.
- 6 Μερικά τα-κυλάμε στο κακάο και τα υπόλοιπα στο τριμμένο ινδοκάρυδο. Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα-τσιζκέικ με βάση μελομακάρονο-