

Φανταστική εύκολη συνταγή για τρουφάκια με κάστανο! Απίθανο κέρασμα για τις γιορτές, εύκολο και γρήγορο!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο μπισκότα πτι μπερ

200 γρ. βρασμένα κάστανα (καθαρισμένα)

100 γρ. καρύδια

3 κ.γλ. βούτυρο

3 κ.σ. στιγμιαίο ρόφημα σοκολάτας (ή 3 κ.γλ. κακάο + 3 κ.γλ. ζάχαρη άχνη)

1 σφηνάκι κονιάκ ή άλλο ποτό της αρεσκείας σας (προαιρετικά)

Για την επικάλυψη: Κακάο

Ινδοκάρυδο τριμμένο

Τρούφα κλασική ή πολύχρωμη

Τρουφάκια με κάστανο

Εκτέλεση συνταγής

Θρυμματίζουμε τα μπισκότα με τα χέρια μας ή στον πολυκόφτη σε δόσεις.

Λιώνουμε το βούτυρο.

Ψιλοκόβουμε τα βρασμένα και καθαρισμένα κάστανα με το μαχαίρι.

Ψιλοκόβουμε ή χοντροκόβουμε τα καρύδια (ανάλογα πόσο μεγάλα κομμάτια θέλουμε).

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα μπισκότα, τα καρύδια, τα κάστανα και το βούτυρο. Προσθέτουμε το ρόφημα σοκολάτας ή το κακάο με τη ζάχαρη άχνη. Αν τα θέλουμε πιο γλυκά μπορούμε να προσθέσουμε κι άλλη ζάχαρη.

Προσθέτουμε και το κονιάκ και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Το βάζουμε για λίγη ώρα στο ψυγείο.

Σε πιατάκια βάζουμε την τρούφα (κλασική ή και πολύχρωμη), το κακάο και το ινδοκάρυδο.

Πλάθουμε μπαλάκια με τα χέρια μας και τα κυλάμε στα υλικά επικάλυψης.

Τοποθετούμε σε πιατέλα και ξανά στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

Το κέρασμά μας είναι έτοιμο!

Καλή σας απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μπισκότα βουτύρου με 3 υλικά](#)

Τρουφάκια με κάστανο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Θρυμματίζουμε τα μπισκότα με τα χέρια μας ή στον πολυκόφτη σε δόσεις.
- 2 Λιώνουμε το βούτυρο.
- 3 Ψιλοκόβουμε τα βρασμένα και καθαρισμένα κάστανα με το μαχαίρι.
- 4 Ψιλοκόβουμε ή χοντροκόβουμε τα καρύδια (ανάλογα πόσο μεγάλα κομμάτια θέλουμε).
- 5 Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα μπισκότα, τα καρύδια, τα κάστανα και το βούτυρο.
- 6 Προσθέτουμε το ρόφημα σοκολάτας ή το κακάο με τη ζάχαρη άχνη. Αν τα θέλουμε πιο γλυκά μπορούμε να προσθέσουμε κι άλλη ζάχαρη.
- 7 Προσθέτουμε και το κονιάκ και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί το μίγμα. Το βάζουμε για λίγη ώρα στο ψυγείο.
- 8 Σε πιατάκια βάζουμε την τρούφα (κλασική ή και πολύχρωμη), το κακάο και το ινδοκάρυδο.

9 Πλάθουμε μπαλάκια με τα χέρια μας και τα κυλάμε στα υλικά επικάλυψης.

10 Τοποθετούμε σε πιατέλα και ξανά στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

11 Το κέρασμά μας είναι έτοιμο! Καλή σας απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και <http://μπισκότα βουτύρου με 3 υλικά>