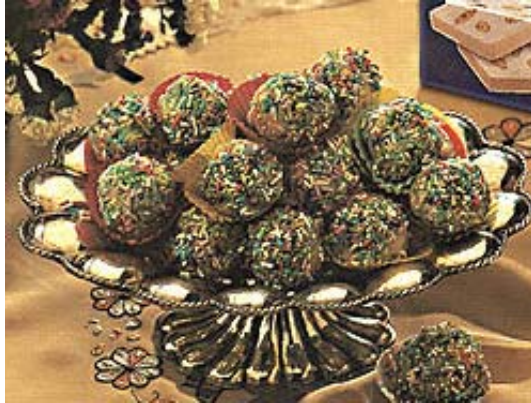


ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Τρουφάκια με χαλβά

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. κριμ τσιζ
- 350 γρ. Μακεδονικού Χαλβά αμυγδάλου
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
- 2 κούπες χοντροκομμένα καρύδια
- 1 κούπα μπισκότα (πτι μπερ) αλεσμένα
- 1 κούπα μπισκότα (πτι μπερ) χοντροκομμένα
- τρούφα πολύχρωμη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάτε στο μίξερ το κριμ τσιζ με την κρέμα γάλακτος, μέχρι να γίνουν ένα λείο ομοιογενές μίγμα. Θρυμματίζετε το χαλβά και τον προσθέτετε στο μίγμα. Συνεχίζετε το χτύπημα για 2'. Στη συνέχεια, προσθέτετε το αλεσμένο μπισκότο και το αναμιγνύετε με τα χέρια. Στο τέλος, προσθέτετε τα χοντροκομμένα μπισκότα και καρύδια. Ζυμώνετε ελαφρά, μέχρι να αναμιχθούν τα υλικά. Βάζετε το μίγμα στο ψυγείο για μια ώρα. Το βγάζετε και το πλάθετε σε μικρά μπαλάκια.

Βάζετε την τρούφα σε ένα πιάτο και κυλάτε επάνω το κάθε τρουφάκι, πατώντας το λίγο, έτσι που να κολλήσει παντού η τρούφα. Τη βάζετε στην ειδική θήκη για τρουφάκια και στη συνέχεια, όλα μαζί τα διατηρείτε στο ψυγείο.