

RECETTE

Truffes au chocolat



Ingrédients pour 30 truffes

2 jaunes d'œufs 

100 g de sucre glace 

250 g de chocolat noir 

100 g de beurre 

1 sachet de sucre vanillé 

50 g de chocolat en poudre 

Ustensiles

1 saladier 

1 verre mesureur 

1 couteau 

1 planche à découper 

1 cuillère en bois 

1 assiette creuse 

1 FAIRE FONDRE le chocolat cassé en morceaux avec un peu d'eau.



Bien MÉLANGER.

2 COUPER le beurre en petits dés.



3 AJOUTER progressivement les dés de beurre.

MÉLANGER.



4 VERSER le chocolat, les jaunes d'œufs, le sucre glace et le sucre vanillé dans un saladier.

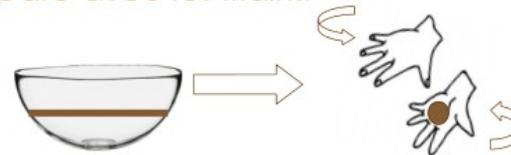


Bien MÉLANGER

5 METTRE la pâte 1 nuit au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.



6 FORMER des petites boulettes de pâte avec les mains.



Les ROULER dans du cacao en poudre.

Remette les truffes au réfrigérateur avant de servir.



