



TRUFFES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

- 250g de chocolat noir
- 100g de beurre non salé
- 2 jaunes d'oeuf
- 7,5g de sucre vanillé
- 80g de sucre glace
- Cacao non sucré en poudre



RECETTE:

- Cassez le chocolat en petits morceaux et faites le fondre au bain-marie.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux pour le faire fondre et mélangez.
- Quand le beurre est bien fondu, retirez la casserole du feu. Ajoutez les 2 jaunes d'oeuf, le sucre vanillé et le sucre glace. Bien mélanger.
- Mettez la pâte au frigo pendant au moins 1h pour qu'elle se solidifie.
- Formez des petites boules et les roulez dans le cacao. Vous pouvez également les rouler dans du sucre glace, noix de coco, vermicelles en chocolat.

Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique ou en fer.

