

TRUFFES AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

250 g de chocolat à dessert (j'ai pris du Lindt à 70%, un vrai régal)

125 g de beurre

125 g de sucre glace

2 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

Cacao en poudre

Noix de coco râpée



PREPARATION :

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter le beurre en morceaux

Retirer du feu

Ajouter les jaunes un à un puis le sucre glace et le sucre vanillé

Laisser deux heures au frais, pas plus

Faire des petites boules (la valeur d'une grosse cuillère à café)

Rouler dans le cacao ou la noix de coco

Il y a plus qu'à bien présenter ces petites friandises



<http://katarinetta.canalblog.com/>