

Truffes au chocolat

Ingrédients

- 250 g de chocolat "dessert"
- 100 g de beurre doux
- 40 g de sucre glace
- 50 g de cacao amer
- 2 jaunes d'oeuf



Étape 1 :

Faire fondre le chocolat et le beurre coupé au bain-marie ou au micro-ondes.

Étape 2 :

Bien mélanger puis ajouter les jaunes d'oeufs et le sucre glace hors du feu.

Étape 3 :

Mettre la pâte au frigo pendant au moins 1h pour qu'elle durcisse.

Étape 4 :

Faire les petites truffes à la main puis les rouler dans le cacao amer. Dégustez !

