

Truffles au chocolat au lait



Je continue avec mes petits délices de Noël en vous proposant de très gourmandes truffles au chocolat au lait ! J'ai fait ces truffles pour une recette qui sera une création, ce sera pour demain, attendez-vous à de la bombe ! Le reste nous les avons mangées comme ça et vraiment c'était un délice !

### **Pour une vingtaine de truffles**

#### **Ingrédients:**

10cl de crème liquide entière

200g de chocolat au lait

8g de beurre

Cacao en poudre

#### **Préparation:**

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier.

Dans une casserole, faites chauffer la crème jusqu'à ébullition. Versez-la d'un seul coup sur le chocolat et laissez 1 à 2min. Puis, avec une spatule mélangez la préparation de sorte à la rendre bien homogène.

Entreposez au réfrigérateur pour au moins 4H.

Versez du cacao en poudre dans une assiette creuse.

A l'aide d'une cuillère à café prélevez de la ganache au chocolat et faites des boules entre les paumes de vos mains, déposez-les au fur et à mesure dans l'assiette creuse avec le cacao et roulez-les dedans. Remettez le tout au réfrigérateur pour au moins 2H.

C'est prêt à être dégusté !