

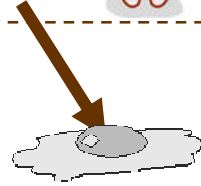
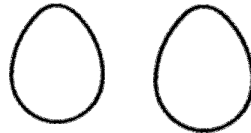
Truffes au chocolat



Ingrédients pour 30 truffes



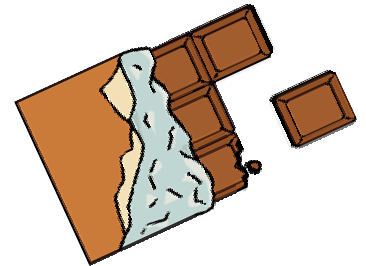
2 jaunes d'œufs



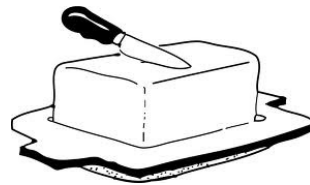
100 g de sucre glace



250 g de chocolat noir



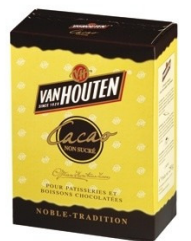
100 g de beurre



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 casserole

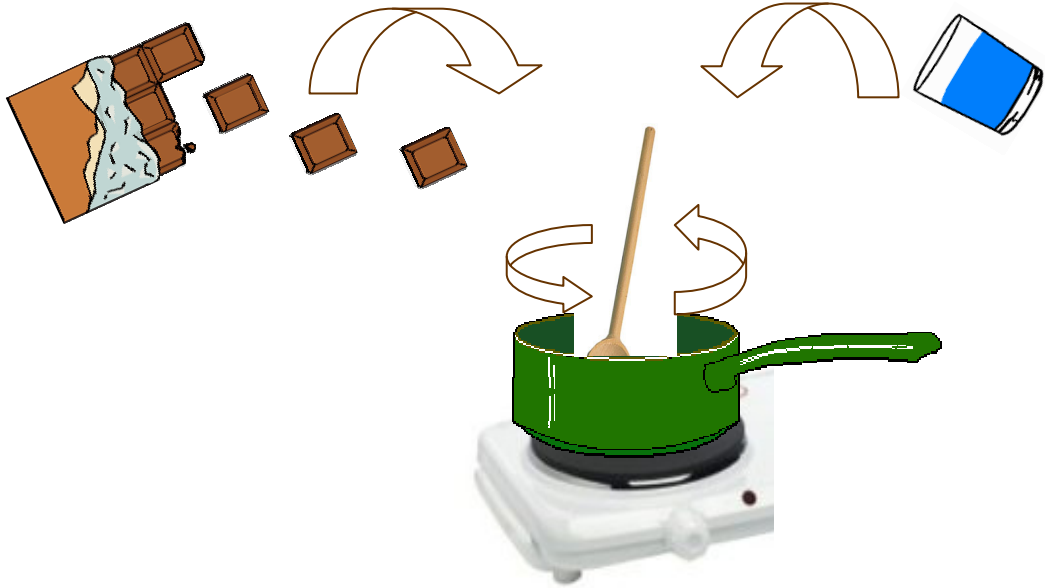


Etapes



1

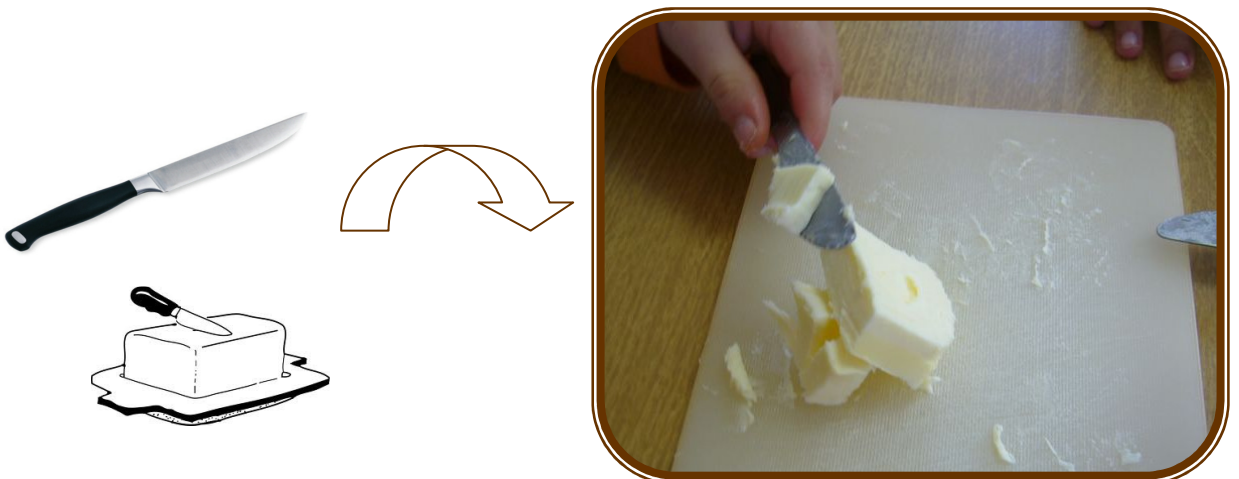
FAIRE FONDRE le chocolat cassé
en morceaux avec un peu d'eau.



Bien MÉLANGER..

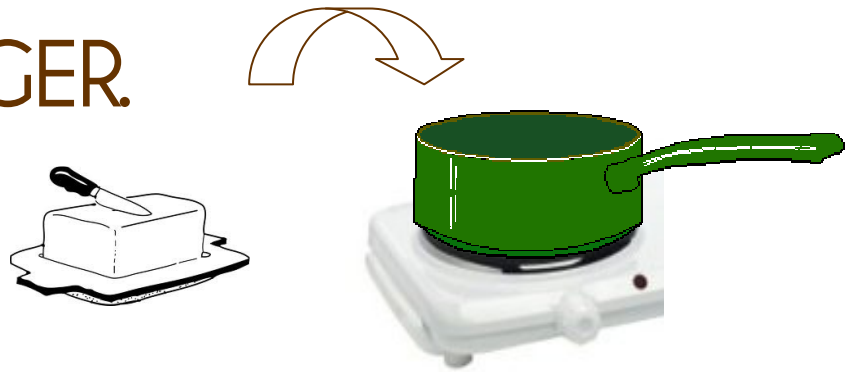
2

COUPER le beurre en petits dés.



3 AJOUTER progressivement les dés de beurre.

MELANGER.



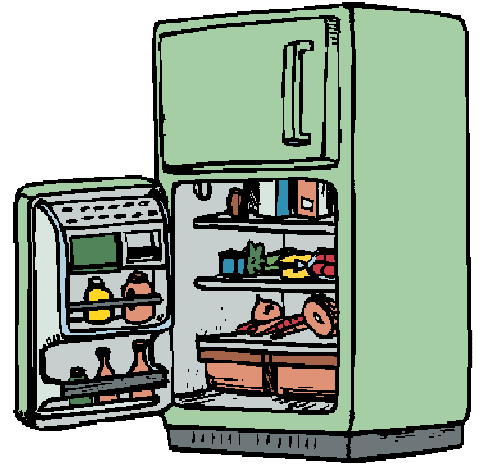
4 VERSER le chocolat, les jaunes d'œufs, le sucre glace et le sucre vanillé dans un saladier.



Bien MELANGER

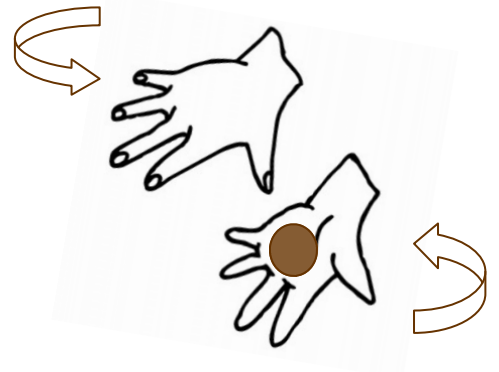
5

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

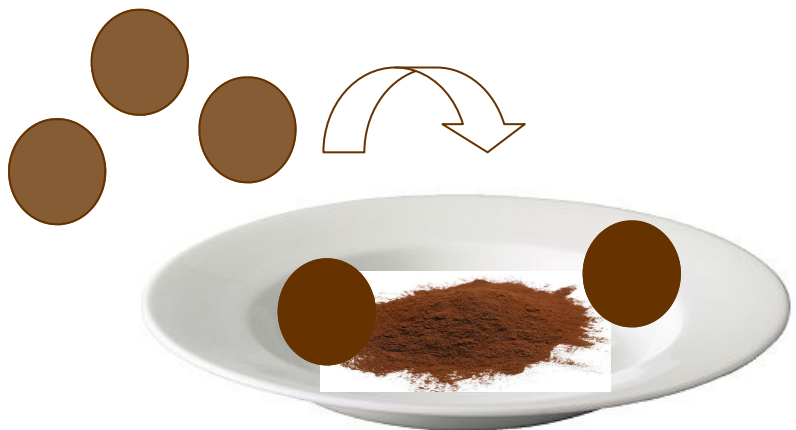


6

FORMER des petites boulettes de pâte avec les mains.



Les ROULER dans du cacao en poudre.



Remettre les truffes au réfrigérateur avant de servir.