

Truffles à la noix de coco



Pour 30 truffles environ

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre
- 125 g de noix de coco râpée

1. Mettre 3 cuillerées à soupe de noix de coco dans une assiette.
2. Mélanger le beurre ramolli, le sucre glace, le cacao et la noix de coco restante dans un saladier.
3. Mettre 30 minutes au frigo.
4. Prélever une cuillerée à café de pâte et la rouler dans ses mains pour former un bonbon.
5. Rouler les bonbons ainsi obtenus dans la noix de coco râpée. Réserver au frais.
6. Préparer des petits sachets et y mettre les truffles.

Truffles à la noix de coco



Pour 30 truffles environ

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre
- 125 g de noix de coco râpée

1. Mettre 3 cuillerées à soupe de noix de coco dans une assiette.
2. Mélanger le beurre ramolli, le sucre glace, le cacao et la noix de coco restante dans un saladier.
3. Mettre 30 minutes au frigo.
4. Prélever une cuillerée à café de pâte et la rouler dans ses mains pour former un bonbon.
5. Rouler les bonbons ainsi obtenus dans la noix de coco râpée. Réserver au frais.
6. Préparer des petits sachets et y mettre les truffles.