

Truffes au chocolat

CHOCOLAT NOIR		250 g
SUCRE GLACE		
EAU		
BEURRE		150 g
OEUF		2 (Jaunes d'œuf)
CHOCOLAT EN POWDRE		

Matériel : saladier, fourchette, cuillères à soupe, cuillères à café

Faire fondre le chocolat avec l'eau.

Ajouter le beurre, les œufs et le sucre glace.

Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

A l'aide de deux cuillères à café, former les truffes et les rouler dans le chocolat en poudre.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.