

Les truffes au chocolat

Les ingrédients

100g de chocolat noir
 Beurre
 Sucre
 Crème liquide
 Cacao en poudre
 1 sachet de sucre vanillé
 Jaune d'oeuf



Les ustensiles

Deux casseroles (bain-marie)
 Un fouet
 Une balance
 Coupelles



La recette

1. Se laver les mains



2. Casser le chocolat en morceaux dans la casserole



3. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre



4. Ajouter la crème liquide et bien mélanger.



5. Mettre à refroidir au frigo pendant au moins 2h.



6. Se laver les mains



7. Prendre avec une petite cuillère un peu de pâte et former une petite boule avec les mains.



8. Rouler la boule dans du cacao en poudre.

