

metro



Truffes exquis

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 1 Vote

 Sans Gluten

24 TRUFFES | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Beurre
(1 tasse)

500 ml Cacao
(2 tasses)

375 ml Sucre granulé
(1 1/2 tasses)

250 ml Crème 35%
(1 tasse)

30 ml Liqueur (amaretto, liqueur de café, etc)
(2 c. à soupe)

Sucre à glacer

Cacao

Préparation

Au bain-marie, faire fondre le beurre, chauffer jusqu'à ébullition. Réserver.

Incorporer le cacao et le sucre granulé.

Ajouter la crème et la liqueur tout en mélangeant.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Façonner de petites boules et les rouler dans le sucre à glacer puis le cacao.

Réfrigérer.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
