

# Truffes au chocolat noir

- Une recette facile pour les truffes de chocolat noir!



## Ingrédients :

- 100 grammes de beurre
- 300 grammes de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre glacé
- 1 cuillère à soupe de lait
- 40 ml de crème liquide
- Cacao en poudre

## Préparation :

1. Dans une casserole, cassez le chocolat en petit morceau et faites fondre à feu doux en ajoutant le lait. Mélangez continuellement avec une spatule.
2. Ajoutez le beurre et mélangez.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un et mélangez continuellement.
4. Ajoutez la crème.
5. Ajoutez le sucre à glacer et mélangez.
6. Mettez la pâte dans un grand bol et réfrigérez pendant deux heures.
7. Faites des petites boules, trempez dans le cacao et conservez au frais jusqu'à ce que vous les dégustiez.

Bon appétit 😊

*Préparez cette délicieuse recette de truffes au chocolat noir qui vous surprendra par sa simplicité... Il faut bien se gâter de temps en temps :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)