

# metro



## Truffes au moka

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 4 Votes

40 TRUFFES | 0:00 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 2:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**300 g** (10 oz) Pépites de chocolat mi-amer

**190 ml** (3/4 tasse) Crème 35%

**15 ml** (1 c. à soupe) Café instantané en poudre

**45 ml** (3 c. à soupe) Beurre

Qté suff. noix de coco

### Préparation

Dans un bol, mettre les pépites de chocolat mi-amer.

Dans une casserole, verser la crème et le café instantané en poudre.

Faire chauffer à feu doux-moyen jusqu'à ce que des boules se forment sur le pourtour. Mélanger quelquefois durant la cuisson.

Verser immédiatement la crème chaude sur le chocolat et mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Réfrigérer 1 heure.

Retirer du réfrigérateur et ajouter le beurre mou à l'aide du batteur électrique.

Réfrigérer encore 1 heure.

Retirer du réfrigérateur et faire des boules.

Rouler au fur et à mesure les boules dans la noix de coco.

Source : Metro

### Mentions légales

**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.

---