

Les truffes au chocolat

Ingrédients

- + 500 g de chocolat noir
- + 200 g de beurre
- + 1 verre de crème fraîche
- + 200 g de sucre glace
- + 5 jaunes d'oeufs
- + cacao amer en poudre

La recette

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2/ Délayer le sucre dans les jaunes d'oeufs. Battre bien pour faire mousser.

3/ Incorporer le beurre ramolli en pommade et travailler, puis le chocolat.

4/ Ajouter la crème fraîche, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

5/ Mettre au frigo et laisser reposer une nuit.

6/ Le lendemain, mettre du cacao amer en poudre sur une assiette, puis façonner les truffes avec une petite cuillère avant de les rouler dans le cacao.

Dès 18
mois



A partir
de 4 ans



Les + créatifs de Petitetetes.com

+ Conservez les truffes au réfrigérateur et consommez les dans les 8 jours.

+ Au moment des fêtes de fin d'années, les truffes constituent un petit cadeau fait maison idéal pour les enseignants, oncles et tantes ou grands-parents.

+ On peut faire participer les plus petits au façonnage des truffes, ils vont s'en lécher les babines. Bien entendu, les truffes ne seront pas forcément régulières !

+ Si les truffes sont pour les adultes, on peut ajouter 1/2 verre de cognac ou whisky (en même temps que la crème fraîche).

Mes + créatifs

+.....

+.....

+.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

