TRUFFES AU CHOCOLAT

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Produits laitiers

Ingrédients

- ✓ 200 g de beurre
- ✓ 250 g de chocolat fondant
- ✓ 6 cuillerées à soupe de lait
- ✓ 3 jaunes d'œufs
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 30 g de poudre de cacao

Préparation

Râper le chocolat, le mélanger au lait et le faire fondre à feu doux. Faire fondre le beurre sans le cuire. Le mélanger au chocolat fondu à feu doux en tournant à la spatule.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre en omelette pour obtenir un mélange mousseux et l´incorporer à l´appareil. Laisser refroidir dans un récipient profond.

Prendre une petite noix de ce mélange, la rouler en boule et la passer dans la poudre de cacao. Laisser durcir 24 heures au réfrigérateur.