

Recette :

Truffes au chocolat

C'est la reprise des réunions ! C'est le moment de préparer des truffes au chocolat à partager avec ta Ronde !

Quantité

Pour 20 Lutins

Durée

Préparation : 15 minutes, repos : 2 heures

Ingrédients

400 g de chocolat noir, 200 g de beurre, 3 jaunes d'œuf, 1 sachet de sucre vanillé, 200 g de sucre glace, 80 g de cacao en poudre

Matériel

1 bol, 1 casserole, 1 spatule en bois

Préparation

- 1 Sépare le blanc et le jaune des œufs et conserve les jaunes dans le bol. Demande de l'aide à un adulte si tu en as besoin !
- 2 Casse le chocolat en petits morceaux dans une casserole.
- 3 Fais-le fondre doucement tout en mélangeant.
- 4 Ajoute le beurre petit à petit et continue de mélanger.
- 5 Quand le chocolat et le beurre sont bien mélangés et forment une pâte lisse, retire la casserole du feu, ajoute les jaunes d'œuf.
- 6 Ajoute ensuite le sucre vanillé et le sucre glace et mélange le tout.
- 7 Laisse solidifier la pâte au frigo pendant deux heures.
- 8 Forme des petites boules de pâte et roule-les dans le cacao. Il ne te reste plus qu'à les proposer à tes amis !



