

Truffes au chocolat



- 1 Verre de chocolat en poudre ou 150 g de chocolat fondu.
- 1 Verre de sucre glace
- 80 gr de beurre ramolli
- 1 œuf
- 1 assiette de cacao

1- Je sépare le jaune d'œuf du blanc	
2- Je mélange : chocolat, beurre, jaune d'œuf, sucre glace	
	
3- Je remonte mes manches, je pétris bien pour obtenir une pâte homogène	
4- Je mets au réfrigérateur pendant 1 h	
5- Je prends une cuillère de pâte	
6- Je fais une boule	
7- Je roule les truffes dans le cacao	
8- Je dispose les truffes sur une assiette	
9- Je les garde au réfrigérateur	