

Truffes au Chocolat

Très appréciées des P'tits Loups et de leurs nounous !

Ingrédients :

200 g de chocolat noir dessert	2 jaunes d'œuf
100 g de beurre	100 g de sucre glace
4 cuillères à soupe de lait	40 g de cacao en poudre

1. Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole. Y ajouter les quatre cuillères à soupe de lait et le sucre glace.
Laisser tiédir.
2. Y incorporer ensuite les jaunes d'œuf en fouettant vivement.
3. Verser la préparation dans un saladier, couvrir et laisser la environ une heure au réfrigérateur.
4. Verser le cacao en poudre dans une assiette.
5. Avec la préparation, faite de petites boules et roulez les dans la poudre de cacao.

Déposez vos succulentes truffes dans de jolies petits pots en verre et offrez les à vos proches.

A conserver au frais.

Cette recette vous est offerte par les P'tits loups.