Truffes au chocolat

200gr chocolat noir (> 52% cacao)

100gr beurre

90gr sucre glace

1dl (10cl / 100ml)

30gr cacao en poudre

1 Sur une planche à découper, coupez le beurre en morceaux. Mettez-le dans une petite casserole.

2 Sur cette planche, coupez le chocolat en petits morceaux et mettez-le aussi dans la petite casserole.

3 Faites fondre à feu moyen *(5 sur 9 ou 6 sur 12)*.

4 Lissez *(= mélanger pour rendre homogène)* la préparation avec un fouet.

5 Ajoutez le sucre glace et mélangez.

6 Ajoutez la crème et mélangez.

7 Laissez tiédir.

8 Mélangez à nouveau, couvrez avec un film alimentaire puis mettez au frais environ 12h.

12 h

10 À l'aide d'une petite cuillère, prélevez un peu de la préparation et façonnez les truffes en les roulant entre la paume des mains bien fraiches *(la chaleur empêche la formation de la truffe)*.

11 Roulez les truffes au fur et à mesure dans le cacao et réservez-les dans un récipient au frais. Si cela glisse et fond trop, lavez-vous les mains à l'eau très froide.

12 Sortez les truffes 20' avant de les déguster. Conservation : jusqu'à 8 jours au frais.

N'oublie pas de déposer une photo de ta réalisation sur fribox (https://www.fribox.ch/invitations?share=ffaedfdb912d2992cc03) pour que Fiona puisse voir tes prouesses !