

# Truffes au chocolat



4 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

- 250 g de chocolat noir de bonne qualité
- 100 g de beurre non salé
- 2 jaunes d'œuf
- 7.5 g de sucre vanillé
- 80 g de sucre glace
- 50 g de cacao

## Préparation

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie. Ajouter progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélanger.

Quand le beurre a fondu dans le chocolat, retirer le plat du feu, y ajouter les jaunes d'œufs, le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture lisse, ajoutez 10 g de sucre glace et 1 goutte de vanille liquide), et le sucre glace. Bien mélanger le tout.

Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.

Ensuite, former des petites boulettes de pâte à la main, les rouler dans le cacao puis les disposer sur un plat.