

Truffles fondantes au Nutella & à la crème de marron

Écrit par patou

Ingrédients (pour 22 truffes environ) :

- 150 Gr de Nutella

- 150 Gr de crème de marron

- De la noix de coco râpé

Préparation :

Mélanger la crème de marron et le Nutella.

Réserver au frigo afin que le mélange durcisse. Quelques heures suffisent. Si vous êtes pressés vous pouvez mettre la préparation au congélateur. Mais ne l'oubliez pas !

Une fois que le mélange a durci façonner les truffes puis les rouler dans de la noix de coco râpé. Soyez rapide, la préparation se ramollie assez rapidement !!!

Les conserver au frais et les sortir juste avant de les déguster.

Truffes fondantes au Nutella & à la crème de marron

Écrit par patou



Reservez la [meilleure photo](#) de l'année !!!
[mon blog](#) ...