

Truffe à la noix de coco

Écrit par Boudloune

Ouh la la, attention moi je dis: "tuerie!!!"

En un mot, si vous aimez les Bounty, ces truffes sont pour vous!!!

Truffes à la noix de coco (50 truffes environ)

80gr de beurre-85gr de sucre glace-170gr de lait concentré-225gr de noix de coco râpée-225gr de chocolat noir-50gr de cacao non sucré

Mettre le beurre dans un bol avec le sucre glace et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter peu à peu le lait concentré et la noix de coco. Bien mélanger et placer au frais 1H.

Lorsque la pâte est bien ferme, prélever des petites boules que vous roulez entre les mains.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y plonger chaque truffe.

Truffe à la noix de coco

Écrit par Boudloune



Passer au frais avant de les saupoudrer de cacao.