

Truffes de Noël

Ingrédients :

- Chocolat noir : 200 grs
- Huile de coco désodorisée : 3 càs
- Cacao en poudre : 30 grs
- Boisson aux amandes : 2 càs



Préparation :

- Casser le chocolat noir en morceaux, dans un bol.
- Le faire fondre au bain-marie.
- Une fois le chocolat noir fondu, ajouter l'huile de coco, et mélanger.
- Faire légèrement chauffer le lait d'amande, avant de l'ajouter à la préparation pour une ganache brillante et homogène.
- Une fois la ganache refroidie, la placer au réfrigérateur pendant 40 minutes afin qu'elle se solidifie.
- Prendre l'équivalent d'une cuillère à soupe de ganache dans la main, pour former des petites boules de pâte.
- Les rouler dans le cacao avant de les disposer sur un plat.