

« TRUFFES AU CHOCOLAT »



Temps de préparation : 35 minutes

Temps de réfrigération : 3 heures

Ingrédients :

3 paquets de 175g chacun de grains de chocolat mi-sucré

1 boîte de lait concentré sucré Eagle Brand

1 c. à soupe (15 ml) de vanille

Méthode :

Dans une casserole épaisse, à feu doux, faire fondre les grains de chocolat avec le lait Eagle Brand.

Retirer du feu, en remuant ajouter la vanille.

Réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Conserver dans un récipient couvert, à la température ambiante.

Donne environ 6 douzaines de truffes.

Enrobage :

Noix finement hachées, noix de coco en filaments, granules de chocolat, granules de différentes couleurs, poudre de cacao non sucrée, sucre à glacer.

Commentaire Excellent, prend de la patience à faire, on peut offrir en cadeau.