**TRUFFES AU CHOCOLAT**

Ingrédients :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| 250 g de chocolat | 100 g de beurre | 2 jaunes d’oeufs | 1 sachet de sucre vanillé | 80 g de sucre glace |

Ustensiles :

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 bol | 1 assiette | 1 couteau | 1 cuillère en bois | 1 balance | 1 microondes | 1 réfrigérateu  r |

Préparation :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | |  | Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier. |
| **2** | |  | Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-ondes. |
| **3** | |  | Séparer les jaunes des blancs. |
| **4** | |  | Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, aoutes-y les jaunes d’oeufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien ! |
| **5** | | **2h** | Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures. |
| **6** |  | Forme des petites boules de pâte à la main. Roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette. |

[l](http://lejournaldunemaitresse.eklablog.fr/)