



Les truffes chocolat blanc coco

Recette pour 4 à 6 bonshommes de neige. Cuisson : 2 min. Préparation : 15 min. Frais : 4 à 6 h.

Ingrédients

Chocolat blanc : 200 g
Crème de noix de coco : 50 g
Poudre de noix de coco : 25 g

Billes alimentaires, écorces d'oranges confites,...

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
une petite cuillère
une petite assiette creuse



Réalisation > les truffes

1. Faire fondre dans une casserole le chocolat blanc et la crème de noix de coco.
2. Lisser le tout à la cuillère en bois et réserver au frais au moins 6 heures.
- mais pas au réfrigérateur -

Réalisation > l'enrobage couleur neige

3. Prélever à la petite cuillère des boules de pâte et les façonner aux doigts de deux tailles différentes.
4. Les rouler une à une dans la noix de coco en poudre.
5. Ajouter des billes alimentaires pour les yeux, des éclats d'oranges confites pour constituer le nez, et un joli ruban pour servir d'écharpe !

Conservation

Pour qu'elles soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur. Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant..

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com