

Truffes

Préparation : 25 min

Repos : 2 heures

Quantité : 30

Ingédients

- 50 g de crème (végétale!)
- 40 g de margarine (végétale!)
- 200 g de chocolat
- 10 g de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faire fondre le chocolat.

Mélanger la crème et la margarine

Ajouter le chocolat fondu.

Ajouter le sucre vanillé.

Ajouter la vanille liquide.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 2 heures au frais.

Former des boules entre les paumes de mains.

Rouler dans le cacao en poudre.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 16 décembre 2017

mimmydou.fr