






TRUFFES AU CHOCOLAT



Ingrédients :

				
250 g de chocolat	100 g de beurre	2 jaunes d'œufs	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 micro-ondes	1 réfrigérateur

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, ajoutes-y les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
5		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.