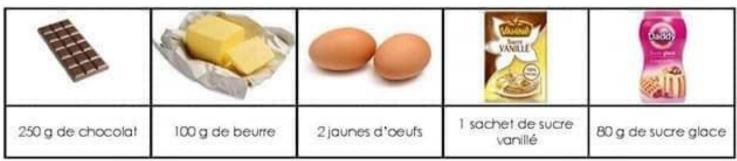
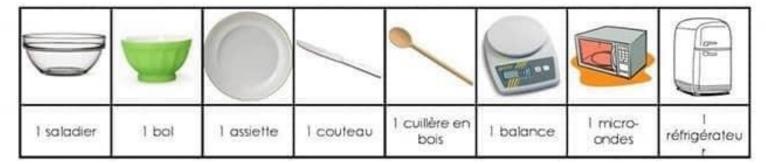
## TRUFFES AU CHOCOLAT



## Ingrédients:



## Ustensiles:



## Préparation:

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Ajoute le beurre coupé en petits dés. Fais fondre au micro-andes.
3		Séparer les jaunes des blancs.
4		Quand le beutre a bien fondu dans le chocolat, aoutes-y les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
5	2h	Mets la pâte au filgo 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.