Truffes - recette de base

Ingrédients nécessaires

cacao : 10cs
beurre : 200g
jaune d'œuf : 4
sucre glace : 6cs
chocolat : 300g
lait : 4cs

Préambule

Comment faire pour cuisiner ses truffes ? Rien de plus facile : suis les étapes de Lapinou et tu obtiendras de beaux (et bons) chocolats.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire fondre le chocolat avec le lait dans une casserole, à feu doux.

Etape 2

Si tu as 4 œufs entiers, demande à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs. Tu peux mettre de côté les blancs d'œufs pour une autre recette dans laquelle tu n'as pas besoin des jaunes.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute le sucre glace dans le chocolat fondu et remue bien.

Etape 4

Ajoute ensuite les jaunes, un par un.

Etape 5

Coupe le beurre en morceaux et ajoute-le au mélange précédent.

Etape 6

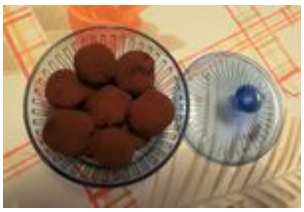
Ajoute si tu le souhaites du café ou pour les grandes personnes, du kirch. Il ne faut pas en mettre plus de 4 cuillères à soupe. Verse la pâte dans un récipient et mets-le au frigo.
La pâte doit reposer 24 heures.

Etape 7

Verse du cacao dans une assiette creuse et coupe de petits morceaux de pâte avec une cuillère à café. Roule ensuite les truffes une à une dans tes mains en les recouvrant de cacao. Dès qu'il n'y a plus assez de cacao dans l'assiette, remets-en.

Etape 8

Et voilà, tes truffes sont terminées. Offre-les à tes proches et bonne dégustation !



Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite