

Truffes à la crème de marrons

Ingrédients



Beurre - 125 g



Chocolat - 200 g



Crème de marrons - 250 g



Cacao - 200 g

Ustensiles



Saladier



Casserole



Fouet



Frigo

Recette



Fais fondre le chocolat.



Ajoute le beurre.

Retire du feu.



Verse le chocolat dans un saladier.



Ajoute le cacao.



Ajoute la crème de marrons.



Mets au frais 2 heures.



Fais des boules et roule-les dans le cacao.

