

TRUFFES AU CHOCOLAT

 25 portions

INGRÉDIENTS

- 100 grammes de chocolat noir à 70% cacao minimum, extra, dégustation, tablette
- 50 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 4 cuillères à soupe moyennes de cacao, non sucré, poudre soluble (28 g)
- 25 grammes de sucre blanc
- 1 unité d'oeuf, jaune [jaune d'oeuf], cru (18 g)
- 2 cuillères à soupe de crème de lait, 15 à 20% MG, légère, semi-épaisse, UHT (48 g)

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Faites fondre le chocolat avec le beurre et la crème fleurette au bain-marie ou au micro-ondes.
- 2° Laissez tiédir, ajoutez le sucre et le jaune d'œuf, mélangez bien.
- 3° Placez au réfrigérateur 1h.
- 4° Formez des truffes et enrobez-les de cacao en poudre.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (11 g)	% AR
ÉNERGIE	455 kcal	49 kcal	2 %
PROTÉINES	8 g	1 g	2 %
GLUCIDES	21 g	2 g	1 %
SUCRES	17 g	2 g	2 %
LIPIDES	40 g	4 g	6 %
ACIDES GRAS SATURÉS	25 g	3 g	13 %
FIBRES ALIMENTAIRES	8 g	1 g	4 %
SODIUM	20 mg	2 mg	0 %