



Truffes au Chocolat Maison

800 g de chocolat au lait
200 g de chocolat noir
500g de sucre-glace
250 g de beurre
5 c. à s. de lait
Kirsch à volonté (3-5 c. à s.)

Faire fondre le chocolat dans un bol au micro-onde avec 5 c. à s. de lait, ou au bain-marie
Ajouter le beurre ramolli
Bien mélanger
Ajouter le sucre-glace
Ajouter le kirsch
Mélanger de manière à obtenir une pâte bien homogène
Laisser reposer une nuit.
Façonner les truffes, les rouler dans des paillettes de chocolat ou de la poudre de chocolat

Indispensable: prenez du chocolat de bonne qualité, vos truffes n'en seront que meilleures

Attention : la pâte à truffes est très compacte. Pour rouler les truffes facilement, râpez la pâte à truffes dans un robot ménager avec la râpe à rösti, la poudre obtenue se prêtera facilement au façonnage des truffes.

Truc et astuce:

sprayez quelques truffes avec un **spray alimentaire** doré ou argenté