

Truffes Amaretto

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	175g
- AMARETTO	2 c à soupe
- BEURRE	40g
- SUCRE IMPALPABLE	4 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	50g
- CHOCOLAT BLANC	50g

Recette:

- Faites fondre le chocolat fondant au bain-marie avec l'Amaretto.
- Hors du feu, ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce qu'il ait fondu.
- Incorporez le sucre et la poudre d'amandes.
- Laissez reposer à l'abri de la chaleur jusqu'à ce que le mélange soit ferme, puis formez 25 boulettes (1 cm de diamètre environ).
- Râpez le chocolat blanc puis roulez les boulettes dans celui-ci.
- Réservez au frais.

Remarque:

Pour 25 pièces

