



Truffes au chocolat

Ingédients :

125 g de beurre

200 g de chocolat noir

1 boîte de lait concentré sucré

Faire fondre le tout à feu doux,

Étaler la pâte dans un plat avec papier sulfurisé,

Mettre au frigo toute une nuit.

Le lendemain, prélevez de grosses noisettes, les rouler dans du chocolat en poudre amer.

Joyeux Noël !