

TRUFFES AU CHOCOLAT

(Sans cuisson et sans appareil électrique)

INGREDIENTS :



100 g. beurre mou



25 g. de sucre



100 g. cacao en
poudre



100 g. poudre
d'amande



50 g. de gâteaux
secs



3 cuil. à soupe d'eau

CE DONT J'AI BESOIN :



1 cuil. en bois
1 cuil. à soupe



1 torchon propre
Du film alimentaire



1 saladier
1 assiette plate
1 bol

1 fourchette

1 cuil. à café

PREPARATION DE LA RECETTE :



Je mets les gâteaux dans un torchon



J'écrase les gâteaux



Je mets les morceaux de gâteau dans un bol



J'écrase le beurre mou à la fourchette.



J'ajoute le cacao et je mélange.



J'ajoute la poudre d'amande et je mélange.



J'ajoute le sucre et je mélange.



J'ajoute 3 cuillères à soupe d'eau.



Je mélange bien.



J'ajoute les biscuits en miettes et je mélange.



Je filme la préparation.



Je prépare un bol avec soit de la poudre d'amande, soit du cacao non sucré



Je prends un peu de pâte.



Je roule pour avoir une petite boule.



Je roule la petite boule dans le bol.

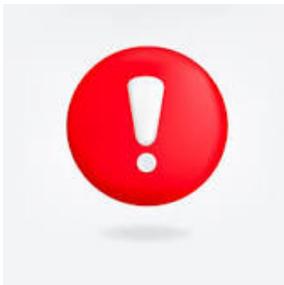


Je dépose mes truffles dans une assiette.



Je les mets au frais.

Et on n'oublie pas



Très important...la vaisselle !



Et maintenant.....dégustation

Je cuisine avec...



du CAJ

