



You need

for around 20 truffles



300g dark chocolate
300 g de chocolat noir



100g butter
100 g de beurre



2 egg yolks
2 jaunes d'œufs



4cl cream
4 cl de crème liquide

1 tablespoon icing sugar
1 cuillère à soupe de sucre glace



cocoa powder
cacao en poudre

Chocolate truffles

Truffes au chocolat

Simple à réaliser et fondantes en bouche, les truffes au chocolat régaleront ta famille et tes amis à Noël.



1 Melt the chocolate in a bain marie. Add the butter in small quantities and mix.

Fais fondre le chocolat au bain-marie en tournant. Ajoute le beurre coupé en petits morceaux et mélange.



2 Add the egg yolks, the cream, then the icing sugar. Whisk the mixture.

Ajoute les jaunes d'œufs, la crème, puis le sucre glace. Bat le mélange au fouet.



3 Put the mixture in the fridge for 2 hours.

Mets la préparation à refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures (au moins).



4 Shape the mixture into little balls and roll them in cocoa powder.

Façonne des petites boules avec la préparation qui a figé et roule-les dans le cacao en poudre.



Tu as réalisé cette recette? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : facebook.com/iloveenglish.magazine