

metro



Truffles à la noix de coco

Évaluer cette recette ★★★★★ 4 Votes

24 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 3:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Crème 35%
(2 tasses)

45 ml Lait de coco ou 5 ml (1 c. à thé) essence de
(3 c. à noix de coco
soupe)

570 g Chocolat 70% cacao, en morceaux
(1 1/4 lb)

125 ml Noix de coco râpée
(1/2 tasse)

Préparation

Dans une casserole, chauffer la crème et la crème de coco ou l'essence de noix de coco jusqu'à ce qu'elle fume mais sans bouillir. Retirer du feu et ajouter le chocolat.

Mélanger délicatement pour faire fondre complètement le chocolat.

Réfrigérer 3 h minimum.

Lorsque le chocolat est bien figé, former rapidement des boules à l'aide de vos mains et rouler dans la noix de coco râpée.

Déposer sur une plaque ou sur une assiette et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Sortir ces délices du réfrigérateur 30 min avant le service.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.