

metro



Truffes au chocolat

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

12 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

397 ml (14 onces) Lait concentré sucré (ex. lait Eagle Brand)

36 ml Chocolat en poudre

16 ml Beurre non salé

Quantité suffisante, vermicelles au chocolat (flocons au chocolat)

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter le lait concentré et le chocolat en poudre.

Faire chauffer à feu moyen, en remuant sans arrêt avec une cuillère de bois.

Faire chauffer sans cesser de remuer avec une cuillère de bois environ 10 min.

Mettre la pâte au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.

Une fois la pâte refroidie, enduire vos mains de beurre, former des boules avec la pâte puis les rouler dans les vermicelles de chocolat.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.

