

## TRUFFES CHOCO & COCO



*Temps de préparation: 8mn - Nombre de portions: 25*

### Ingrédients:

- 100g Chocolat noir 70%
- 80g Crème liquide 35%mg
- 60g Poudre de noix de coco

### Préparation:

- Mettre le chocolat noir dans le bol et râper 5seconde /vitesse 10. Racler les parois du bol. Puis ajouter la crème liquide et faire fondre 5 minutes/ vitesse 1.

- Ajouter 20g de noix de coco et mélanger 10 seconde7 vitesse 2. Transverse dans un récipient et réserver 3 heures au réfrigérateur.

- Mettre la noix de coco dans une assiette. A l'aide d'une Cuillère à Café prélever une petite quantité de ganache, la façonner en boulette avec les mains puis la rouler dans la poudre de noix de coco.

- Les garder dans une boîte qui se ferme hermétiquement. Attention en été à la chaleur. Vous avez meilleur temps de les garder au frigo