



Desserts

Truffes aux noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

200 grammes de chocolat au lait

2 cuillères à soupe d'amaretto

1 décilitre de crème (entière)

poignée noisettes

poignée noix

beurre

Méthode de préparation

Mettez la crème, le sucre en poudre et l'amaretto dans une petite casserole et portez à ébullition.

Faites-y fondre ensuite le chocolat au lait. Mettez ce mélange dans un plat graissé. Réservez au frigo.

Faites des petites boulettes avec le mélange de chocolat puis roulez-les dans le mélange de noix et noisettes.

