

Truffe de Marrons



Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de beurre
- 120 g de crème de marrons vanillées
- cacao
- amandes, noisettes concassés (optionnel)



Préparation

- Faites fondre le chocolat et ajouter le beurre
- Hors du feu ajouter la crème de marrons
- Mettre au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse (1 à 2heures)
- Formez des petites boules et roulez les dans le cacao en poudre ou dans les amandes/noisettes concassés.
-

 Régalez vous!

