Truffes au chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 0 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 8	Astuces : 12	

Ingrédients

200G de chocolat
40G de sucre en morceaux
2CàS de crème épaisse
2CàS de cacao
1 jaune d'oeuf
1 goutte d'arome vanille

Etapes

Â»
Mettre le sucre en morceaux dans le bol du thermomix.
Â»
Tourner le bouton pour fermer le bol et appuyer sur turbo pendant 5 secondes. Recommencer 3 fois.
Â»
Réserver le sucre glace.
Â»
Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Ajouter tous les autres ingrédients sauf le cacao. Régler 5 minutes sur 50°C à la vitesse 4.
Â»
Réserver dans un bol et mettre au frais pendant une heure.
Â»
Ensuite former des petites boules que vous roulez dans le cacao.
Â»
Disposer les truffes dans un plat.
Régalez-vous avec cette délicieuse recette de truffes au thermomix

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com