

Truffes à la pâte de biscuits

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli + 1 c. à table
- 1/4 tasse cassonade tassée
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 boîte de lait concentré sucré (de type Eagle Brand) de 300ml
- 1 tasse de brisures de chocolat miniatures
- 8 oz (250 g) de chocolat mi-amer haché grossièrement

Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre 1/2 tasse du beurre, la cassonade et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporer la farine et le sel en battant à faible vitesse, en alternant avec le lait concentré. Ajouter les brisures de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.
2. Façonner la pâte à biscuits en boules d'environ 3/4 po (2 cm) de diamètre. Déposer les boules sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Congeler pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes. (Les boules se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur et jusqu'à 1 mois au congélateur).
3. Entre-temps, dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat haché et le reste du beurre en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer la casserole du feu.
4. Tapiser une autre plaque à biscuits de papier parchemin. À l'aide de 2 fourchettes, tremper les boules de pâte à biscuits froides une à une dans le chocolat fondu de manière à bien les enrober (laisser couler l'excédent de chocolat). Déposer les truffes sur la plaque. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci.
5. Verser le reste du chocolat fondu dans un petit sac refermable (de type Ziploc). Fermer le sac et faire un petit trou dans l'un des coins inférieurs. En pressant délicatement le sac, arroser les truffes de filets de chocolat.

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 5 minutes

Repos: 1h

Quantité: 60 truffes (j'en ai eu environ 45)

Source: [Coup de Pouce Mars 2016](#)