

Truffes au chocolat noir à l'orange

Préparation: 5 minutes (sans le temps pour la conserve de chocolat)

Cuisson: 20 minutes

Temps attente: 3 Heures minimum (moi, toute la nuit)

Portions: 20 truffes environ

~Ingrédients

1 boîte (215 g) de fondue Chocolats Favoris Orange Éclatant

3/4 de tasse de crème 35 %

2 c. à soupe de miel

2 c. à soupe de cassonade

1 tasse de poudre de cacao

~Préparation

1)Faire fondre le chocolat en suivant les instructions sur la conserve de fondue Chocolats Favoris. Verser le chocolat dans un bol et réserver.

2)Dans une casserole, combiner la crème, le miel et la cassonade. Porter à ébullition, puis verser sur le chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce que la texture soit lisse et brillante.

3)Étendre le tout au fond d'un plat, puis couvrir d'une pellicule plastique directement en contact avec la ganache. Réfrigérer pendant un minimum de 3 heures pour que la ganache soit ferme.

4)Avec les mains, former des truffes d'environ 1 cuillère à soupe, puis les rouler dans la poudre de cacao.

5)Décorer les truffes à l'aide d'une estampe, puis les placer dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de déguster.

source: 3 fois par jour

~Note: Comme je savais que je me roulerais par terre à ma première croquée tellement c'est bon, je n'ai pas pris de chance, j'ai doublée la recette!!

~Aussi: Au lieu de faire des estampes sur mes truffes, j'ai simplement saupoudré de petits coeurs en paillettes comestibles.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule